(2)

BESCHRIJVING

VAN

VRUCHTBOOMEN EN VRUCHTEN,

DIE MEN IN HOVEN PLANT EN ONDERHOUDT,

MET DERZELVER VERSCHILLENDE NAAMEN, VOORTTEELING, GROEIPLAATZEN, AANKWEEKING, HUISHOUDELIJK GEBRUIK, WIJZE VAN UITLEGGEN, EN TOEBEREIDING.

NA EENE VEELJAARIGE ONDERVINDING OPGESTELD

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP,

MET NAAR HET LEVEN GETEEKENDE EN GEKOLEURDE AFBEELDINGEN.



TE AMSTERDAM EN DORDRECHT, BIJ
ALLART, HOLTROP, DE LEEUW EN KRAP.
MDCCXC.

VOORREDEN

AAN DE

LIEFHEBBERS

VAN

TUINEN EN VRUGTEN.

WEinige Jaren zyn 'er nog maar gepasseert, zedert dat wy onze *Pomologia*, of Beschryvingen en Afbeeldingen van de meeste en beste APPELS en PEEREN die men in welgestelde en aanzienlyke Vrugt-hoven kweekt, aan de Liefhebbers van *Pomona* mede gedeelt hebben; en dewyl wy door verscheide Brieven van diverse Plaatzen ten vollen overtuigt zyn, dat het gemelde Werk (het welk niet zonder veel moeite en lang onderzoek door ons in het ligt is gebragt) de goedkeuring van de meeste (zo niet van alle) Kennaars en Liefhebbers heeft weggedragen, vleyen we ons, dat ook dit Werk by de Liefhebbers niet minder aangenaam zal zyn; te meer, vermids we in den Jare 1750 een *Kort Uittrekzel* hier van hebben uitgegeven, het welk van de Kennaars wel ontvangen is.

Dit Werk bevat eene Beschryving van alle de *Ooft-* en *Vrugt-bomen*, die men, wegens derzelver eetbare en min of meer aangename en geurige Vrugten, in welgestelde Hoven plant en onderhoud, niet alleen om hun voedzel dat ze aan het Menschelyk Ligchaam geven, maar ook om door hunne geurigheid onze Tong te strelen en het Hert te verkwikken, behalven dat ze ook dienen, om aanzienlyke Tafels, ieder zoort in zyn tydt, te vercieren en op te pronken, gelyk ook de meeste niet minder tot Medicynen verstrekken voor een ziekelyk of kwynend Ligchaam.

Onze Beschryving behelst dus, de verschillige Benamingen der Geslagten en Zoorten van Vrugtbomen, in verscheiderhande Talen, en in het byzonder ook de Latynsche Botanische Namen, gebruikelyk by de voornaamste Kruidkenners; vervolgens de Plaatzen of Landschappen, daar dezelve natuurlyk of van zelf in het wild groeijen; hier op volgt de Aankweking en verdere Onderhouding van ieder Geslagt of Zoort; daar na wyzen we het OEconomische of Huishoudelyk gebruik aan, waar toe van ieder Zoort, zo wel de Vrugt als andere Deelen des Booms best dienen, het zy op Tafel, in de Keuken, of tot Confituren en andere Toebereidingen of Huislyke gebruiken.

Aangaande de Voortteeling en Cultuur dezer Vrugt-gewassen, die hebben we, zo ik meen, zeer duidelyk en naukeurig verhandelt, aantonende, op wat wyze ieder Geslagt of Zoort best aangekweekt, of vermeerdert, en verder onderhouden word, enz.: Edog hadden daar over nog wel breder kunnen uitweiden, als we overal hadden moeten aanwyzen (by voorbeeld) de Bearbeiding en Toebereiding van de Grond, de Behandeling van het Zaad zaaijen, van het Steken, Inleggen en Scheuren; van het Enten, Oculeeren, Snoeijen, enz.: Maar dewyl wy dit reeds in een ander onzer Werken, genaamt *Beschouwende* en *Werkdadige Hovenier-konst*, breedvoerig en nauwkeurig hebben

hebben gedaan, hebben wy onnodig geagt, zulks hier weder op nieuw te herhalen, maar wyzen de Tuin-Liefhebbers ten dien opzigte naar dat Werk, en durven hen het zelve, nevens dit te gebruiken, nog wel eens recommandeeren.

Betreffende het O*Economisch* gebruik, dat wel het voornaamste oogmerk van de Cultuur der Gewasfen is, daar van menen we ook het voornaamste en meest nuttige aangewezen te hebben, zo wel wat het Gebruik der Vrugten, als de overige Deelen des Booms aangaat.

Dit was het, bescheide Lezers, dat ik van dit myn Werk vooraf kortelyk te zeggen had, in het Werk zelve zal men meer daar over vinden, als hier nodig is breedvoerig op te halen; wordende UE tot slot, benevens alle Heil, veel nut in dit Werk en vermaak in Uwe Tuinen toegewenscht, door Uwen

Dienstwillige Dienaar

J. H. KNOOP.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
APPEL-BOOM.

§. 1. De APPEL-BOOM word in het *Latynsch* genoemt *Malus. Pomus. Pyrus foliis serratis*, Pomis basi concavis. *Linn. H. Cliff. Roj. Prodr*, *Hoogduitsch*, Apfel-Baum. *Fransch*, Pommier. *Engelsch*, Apple-Træ. *Deensch*, Appeld-Træ. Eble-Træ. *Zweedsch*, Appel-Træ.

§. 2. Deze Vrugt-Boom, die by ons bekent genoeg is, is eigen aan de *getemperde Climaten*, van omtrent 40 tot 56 Graden Aardkloots Breette; in zeer heete Landen, nog in heel koude, wil hy niet aarten. Men vind die in *Hoog-duitschland*, *Frankryk* en *Braband* op veel plaatzen in het wild van zelfs groeijen, maar de Vrugten van deze zyn klein, zuur, en onsmakelyk: De goede Zoorten worden in de Tuinen gecultiveert, dewelke van tyd tot tyd, door neerstige Oeffening, zo in de *Nederlanden* als in *Frankryk*, *Engeland* en *Hoog-duitschland*, enz., uit het Zaad voortgekomen zyn, en nog kunnen voortkomen.

§. 3. Deze Boom wil in allerley goede, bearbeide, zo wel in Zand- als Klei-gronden heel wel groeijen, mits dat die vet genoeg zyn, en kan tamelyk tegen het Vogt. Hy schiet met zyn Wortels niet diep nederwaarts in de Aarde, maar dezelve spreiden zig meest uit even onder de Boven-grond; weshalven de Aarde in de diepte zo vet niet behoeft te wezen, als ze maar diep genoeg geroert en los gemaakt is.

§. 4. De tegenwoordige bekende zoorten van *Appels*, worden alle vermeerdert en voortgezet door het *Enten* of *Oculeeren*; op jonge zogenaamde wilde, uit Zaad gewonne, Appel-Plantzoenen; of op Paradys-Struik; zynde deze laatste de Uitlopers uit de Wortel van het *Zomer-Paradys-Appeltje*: En deze tweederhande Plantzoenen worden verschillig gekozen, volgens de Grootte die men de Bomen in het vervolg wil doen hebben: Dus worden tot hoog- en half-gestamde grote en opgaande Bomen de eerstgemelde genomen, maar tot *Bouissons* of tot laage *Espaliers* verkiest men de twede, namelyk *Paradys*, om dat de Bomen, hier op geënt zynde, kleinder blyven.

Het *Zaad* of de *Pitten* der *Appels*, worden in de Herfst, of, na dat ze de Winter door in vogtig Zand of Aarde te meuken gestaan hebben, dat beter houde; vroeg in het Voorjaar op Bedden uit de volle hand gezaait, of Ry-wyze in Greppels, de Greppels 1½ Voet van elkander, gelegt: De jonge Bomen opgekomen zynde, moeten zorgvuldig; van tyd tot tyd, van het onkruid schoon gehouden worden, daar na worden ze het eerste of tweede volgende Voorjaar verplant op Bedden in Ryen, de Ryen 3 á 3½ Voet, en de Plantzoenen in de Ry omtrent 1 á 1½ Voet van malkanderen, om 'er in het vervolg op te Enten: By welke Planting niet verzuimt moet worden de Pen-wortel te korten, om meer Zyd-wortels te doen voorkomen.

§. 5. Hoedanig het *Enten* geschied en wat daar by verder, om fraaije hoog- en laag-stamde Bomen te teelen, als mede wat by het Planten, Snoeijen, enz., in agt te nemen is, zulks is in een andere Werk duidelyk aangewezen, derhalven onnodig hier weer te herhalen. Ik zal nu maar van eenige *Oeconomische* gebruiken, zo van de Vrugten als van de Boom, melding doen. De Beschryving en Afbeelding der byzondere Zoorten hebben we in een ander vorig Werk naukeurig verhandelt.

§. 6. De *Appels* worden, gelyk bekent genoeg is, zo wel rauw tot een lekkere en gezonde Naspyze of Banquet, te weten de goede smakelyke, als op allerley manier, Gestooft, Gebakken, Gebraden, enz.; genuttigt, en op deze laatste wyze worden ze gezonder geagt als rauw; en wel bereidt zynde, zelfs niet schadelyk voor Zieke Menschen; want rauw gegeten zynde, veroorzaken ze Winden, en een rauw Voedzel, inzonderheid aan zwakke tedere Menschen, of als ze te veel gegeten worden, of ook wanneer ze niet wel ryp zyn: Wordende de *Appels* inzonderheid zeer geprezen voor Hypokondriake en andere Menschen, die met verstoptheid des Buiks gekwelt zyn. Men prepareert tot dien einde ook een nuttige Syroop in de Apotheken, *Syrupus Imperialis* genoemt.

§. 7. In *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, worden de *Appels*, het zy geschilt of ongeschilt, en in 4 á 8 stukken gesneden, en de Klokhuizen daar uit gedaan zynde, in een Bakkers-Oven, of expres daar toe gemaakte Droog-Oven, langzaam gedroogt, en dus tot een goede Winter-spyze toebereid, die gantsch niet onsmakelyk is, inzonderheid by eenig gebraden Vleesch; daarenboven ook een verandering van Spyze, in de van Groente ontblote tyd, geeft, en niet ongezond is. De *Appels* worden ook *geconfyt* in Zuiker of Honig; hier van zullen we daar na by de *Peeren* spreken.

§. 8. Uit de rype *Appels* worden op veel plaatzen, als in *Engeland*, *Normandyen* (in Frankryk),

Hoog-duitſchland, enz., inzonderheid daar geen *Wyn* waſt, en de Granen, om Bier te Brouwen, ſchaars zyn, of om deze te ſparen, een zeer nuttige Drank gemaakt, die de Franſchen en Engelſchen *Cidre*, en de Hoog- en Nederduitſchers *Appel-Drank*, *Appel-Wyn*, of *Appel-Moſt*, of ook *Cider* noemen; welke, wel bereid zynde, in Koleur, Smaak en Kragt veel overeenkomſt met de *Wyn* heeft; dog doorgaans wat ſcherper, of amperder en wat Appelagtig van Smaak valt. De Engelſche, die dezelve in het byzonder zeer wel weten te bereiden, maken 'er veel werks van, en agten die, als Hy goed is, by na zo hoog als de *Wyn*.

De wyze om die te maken is weinig verſchillende van die van de *Wyn*: De Vrugten worden in een houten Trog klein geſtoten, of door een daar toe geſchikte *Machine* klein gemalen: Wordende daar toe op zommige plaatzen een kleine ſteenen of van yzer hol gegotene Rol gebruikt, welke twee Mannen, door middel van een Balk of Stok die door deszelfs Midden gaat, in de Trog of Bak, die wat minder diep als de halve Diameter van de Rol, en maar een weinig breder als de Rol breed is, heen en weer rollen, waar door de Vrugten in korten tyd gekneuſt zyn. Vervolgens, de Vrugten klein genoeg gebroken zynde, worden dezelve in een houte Pers gedaan, op deze wyze; men legt onder in de Pers een laag van 2 à 3 Vinger dik ſchoon vers, vooral niet muf riekend *Stroo*, hier op een laag van omtrent een handbreed dik *Appels*, dan weer een laag *Stroo* en *Appels* als vooren, en zulks vervolgende tot dat de Pers na behooren vol is; daar na word het Sap op de bekende wyze uitgeperſt. Het *Stroo* word 'er tusſchen gedaan, om reden, dat 'er dan geen dikke Stoffe met doorgaat, welke in het Stroo hangen blyft, en dus het Sap veel klaarder uit de Pers komt, ook daar door beter uit de Appels gaat. Het uitgeperſte Sap word vervolgens in Kuipen gezet te giſten; dit meeſt gedaan zynde, dan word het in Vaten gedaan, en het Spon-gat wel digt gemaakt, op dat 'er geen lugt van buiten by komen kan, welke anders de Wyn haaſt zoude doen bederven. Ten laatſten, moet die in koele Kelders, tot het gebruik, bewaart worden, gelyk *Wyn*.

Zommige doen voor de Perzinge min of meer water by de gekneusde *Appels*, om dus meer Sap te verkrygen, maar, de Wyn daar van word ſlapper en onſmakelyker, en duurt ook niet zo lang, gelyk men ligt begrypt, en die meeſt gebruikt of gegeven word aan de Dienſtboden, in het Land daar men die bezigt.

§. 9. Daar is verſchil in de meningen, welke zoorten van *Appels* het beſt tot het maken van de *Cyder* zyn, om een aangename Wyn te verkrygen; zommige zeggen, de beſt ſmakende en aangename Vrugten; andere zeggen, de Wilde, dog die niet geheel zuur of wrang zyn, of andere zuure of ampere Tuin-Appels; welke laatſte meening ik beeter als de eerſte keure, om dat my de ondervinding zulks geleert heeft. De *Wyn* of *Cyder* van zoete aangenaam ſmakende *Appels*, is voorts na de perzing wel zoeter en aangenamer als die van zuure of ampere Vrugten, maar verandert na de giſting doorgaans ras tot den zuuren, min of meer, volgens de aard der *Appels*: Daarintegen de *Wyn* van zuuragtige *Appels*, ſchoon hy, nieuwelyks geperſt zynde, zuuragtig is, na de giſting, en als hy wat gelegen heeft, ſmakelyker en wynagtiger word, en ook langer duuren kan. Derhalven men, om goede *Appel-wyn* te maken, nooit zoete *Appels*, maar zodanige verkiezen moet, die een ampere ſmaak hebben en daar benevens vol-zappig zyn, gelyk de *Wyn-Appel*, *Striepeling*, en andere. Vergelykt hier mede, dat de zoetſte *Druiven* ook niet de beſte *Wyn* geven.

§. 10. Wilt gy het nieuw geperſte zoete *Sap* uit zoete aangename *Appels*, zoet bewaren, zonder binnen een Jaar te veranderen, zo doet het zelve, voor dat het gegiſt of als het nog maar weinig gegiſt heeft, in Vaten die op de wyze der Wyn-verlaters, met *Swavel* wel van binnen *gelugt*, dat is, *berookt* zyn; dit *Swavelen* doet het *Sap* het werken of giſten ſtaken, en zyn zoete ſmaak en ſubſtantie lang behouden; dog de *Wyn* is dan niet helder of klaar gelyk gegiſte, en ook niet zo gezond, maar evenwel dienſtig.

§. 11. Als men onder de *Appels*, eenige *Quee-Appels* of *Quee-Peeren* mengt, zal de Wyn veel geuriger en aangenamer worden. Andere doen daar by wat *Genever-beſien*, *Berberisſen*, *Wilde Pruimen*, (of Slee-Pruimen) of *Aland-wortel*, enz., of van ieder van die dingen een weinig, het welk de Wyn niet minder aangenaam als gezond maakt.

§. 12. Van deze *Appel-wyn* word ook een heel goede *Azyn* gemaakt, die by ons onder de Naam van *Cyder-Azyn* of *Cyder-Eek* bekent genoeg en veel in gebruik is, en uit *Frankryk* en *Engeland* tot onzent gebragt word, die in het gebruik niet veel voor de *Wyn-azyn* wykt. De toebereiding geſchied op deze wyze; men neemt nieuwe of oude *Appel-wyn* of *Cyder*, men doet die in een Vat of Flesch, men zet die eenige tyd in de Zon, of op een andere warme plaats, met het Spond-gat iets open, zo zal dezelve niet nalaten binnen korten tyd zuur en dus een goede *Azyn* te worden: En dit zal zo veel te eerder en beter geſchieden, als men de *Cyder* in een Vat doet, waar in te voren goede *Wyn-* of andere *Azyn* geweeſt is.

§. 13. Men kan ook uit de *Appels*, na dat men ze wat heeft laten rotten, als ook uit de *Cyder*, een goede *Spiritus diſtilleeren*, die men in plaats van *Wyn-* of *Koorn-Brandewyn* kan gebruiken, en diergelyke deugt in de *Medicynen* heeft, dog is niet zo ſmakelyk; maar kan ſmakelyker gemaakt worden, als men t'effens wat van deze of gene *Aromatica* met overhaalt; als by voorbeeld, *Calmus*, *Lavas*, *Angelica-wortel*, *Alant-wortel*, en diergelyke.

§. 14. Het *Hout* van de *Appel-boom* is tamelyk hard, en word tot Lyſtmakers-werk gebezigt, dog weinig. Het is ook een goed Brandhout, geeft goede Hitte en duurt lang in het Vuur.

§. 15. Nu zoude ik moeten overgaan tot de *Benamingen* en *Beſchryvingen* van de *Differente Zoorten* van *Appels*, maar, dewyl ik dit in een voorafgaand Werk in het byzondere gedaan heb, zo zal het niet nodig wezen om het weder te herhalen, maar wy ſpreken hier nu van de Cultuur en van het Oeconomiſche gebruik van de *Appels*, *Peeren*, en van meer andere *Vrugten*, die wy het geluk hebben met gezondheid in onze Levens-tyd te genieten; dit moet ik egter hier by nog zeggen, of herinneren, dat de *Appels* in het algemeen verdeelt worden in twee zoorten, als in *zuure* of *ampere* en in *zoete*. Vervolgens worden deze twederley zoorten verder onderſcheiden in *Zomer-*, *Herfſt-*, en *Winter-Appels*. Ik verdeel ze wyders in myne Beſchryving, om eenig onderſcheid in derzelver Deugd, zo veel doenlyk is, te maken, in drie *Rangen*. In de eerſte *Rang* of *Plaats* bevat ik de *Appels* die zeer geurig en verheven van ſmaak, en derhalven de waardigſte zyn voor *Tafel-appels* om rauw uit de Hand

Hand gegeten te worden. In de twede *Rang* bevat ik die, welke wat minder geurig zyn als de voorgaande, maar die evenwel zo veel geur hebben, dat ze voor goede *Tafel-appels* kunnen pasfeeren, inzonderheid als betere ontbreken. In de derde *Rang* of *Plaats* ftelle ik zodanige die grof of van een gemene laffe fmaak zyn, en derhalven meeft alleen voor de *Pot* dienen om geftooft, of op andere wyze toegemaakt te worden, om een beter fmaak te verkrygen. Dog hier mede wil ik niet zeggen, dat andere betere ook niet goed voor de Keuken zouden zyn, deze worden doorgaans gefpaart voor de Tafel, ten zy men rykelyk daar van voorzien is. Verders zo wyze ik, aangaande de Deugd en Smaak der Vrugten, den Lezer na het geen te voren in myn *Pomologia* gezegt is; en verzoeke Dezelve van de verdere nuttige Vrugten het vervolg in te zien, aangaande de Cultuur en het Oeconomifche, en wat wy verder tot een nuttig gebruik 'er by voegen.

ARS LONGA; VITA SEXAGENARIA.

BESCHRYVING

VAN DE

PEER-BOOM.

§. 1. DE PEER-BOOM word genoemt in het *Latynfch*, Pyrus. *Dodon.* Pyrus foliis ferratis, pomis bafi productis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Hoogduitfch*, Birn.baum. *Franfch*, Poirier. *Engelfch*; Peare-Tree. *Deenfch*, Päre-Træ. *Zweedfch*, Päron-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Latynfch*, Pyrus. *Hoogduitfch*; Birn. *Franfch*; Poire. *Engelfch*; Peare. *Deenfch*, Päre. *Zweedfch*, Päron.

§. 2. De *Peer-boom* groeit in dezelfde Geweften als de Appel-boom (*Appel-boom* §. 2.); dog hy begeert meer warmte, niet om het groeijen van de Boom, die overal in goede Gronden wel groeijen wil, maar om het ryp worden der Vrugten: Onder de *Appels* zyn 'er geen (of zeer weinige uitlandfche, *Franfche*;) die hier niet volkomen ryp worden; maar onder de *Peeren* zyn 'er veele, die by ons haare volkomene rypheid niet verkrygen, en zulks zyn hooftzakelyk, de fynfte uitlandfche *zoorten*, die uit warmer *Climaten*, als, uit *Frankryk*, of *Italien*, tot onzent gebragt zyn, waar van veele by ons by na nooit die verhevene fmaak verkrygen, als in haare geboorte-plaats, ten zy die in een goede warme Grond, en aan *Efpaliers* geplant ftaan, en daarenboven het *Jaar-Saifoen* gunftig is: Weshalven men ook die, welke in goede *Zand-gronden* gegroeid zyn, doorgaans volkomender en dus fmakelyker bevind, als andere van dezelfde zoorten, die in *Klei-gronden* voortkomen.

§. 3. Geen volmaakter Peeren, van de fynfte Franfche zoorten, als by voorbeeld, *Colmar*, *St. Germain*, *Beurré grife*, *Virgouleufe*, enz., hebbe in deze Provincie ontmoet als in de Tuin van zyne *Doorlugtigfte Hoogheid de Heere* PRINCE VAN ORANJE; ERFSTADHOUDER, enz., enz., binnen deze Stad *Leeuwarden*, welke de Franfche Peeren van dezelfde zoorten, te weten, die in Frankryk gegroeid en overgezonden zyn, in lekkerheid van fmaak en in grootte na genoeg evenaren; gelyk ik, door dezelve tegen malkanderen te proeven, zelfs bevonden heb. De reden hier van is, om dat de gemelde Tuin ten deele, en inzonderheid daar de *Peere-Boomen* aan enkelde *Efpaliers* van Latwerken geplant ftaan, tusfchen een *Baftion* van de Stad gelegen, en dus rondom door de Wallen ingefloten en gedekt is; zodanig, dat de Stralen der Zon, welke daar in vallen, daar in bewaart blyven, en daar door de warmte omtrent die plaats grotelyks vermeerderen; waar toe ook nog *contribueeren* de *Ypen-boomen* die op de Wal agter de Tuin in het Noorden geplant ftaan, dewelke alle noordlyke Winden afkeeren: Daarenboven zo worden de fchadelyke weftelyke Winden, door de Stad afgekeert. Voegt hier by, dat de grond, waar in de Bomen ftaan, een goede, losze, opgevulde Aarde is; al het welk de volmaking der Vrugten begunftigt. Gelukkig is een Hovenier, die zodanige of diergelyke *avantagie* voor zyne Bomen heeft; hy zal met weinig moeite meer uitrigten, en meer roem verwerven, als een andere, die diergelyke voordelen des Gronds en Standplaats niet magtig is; want, gelyk ik meermalen in het *Eerfte Deel* gezegt heb, het niet volkomen in de magt des Hoveniers is, om de Planten en Vrugten volmaakt te doen worden, hoe goed hy ook zyn Konft verftaat, als hy niet door gemelde Voordelen begunftigt word, en die tot baat heeft.

§. 4. Uit het gezegde blykt dan ook, dat men de fyne *Peeren*, inzonderheid Uitlandfche *Zoorten*, om ryp en fmakelyk te hebben, aan *Efpaliers*, op een goede *Expofitie*; (op het *Zuid-Ooft* of *Ooft*) zetten moet: Evenwel moet zulks niet onverfchillig met alle Zoorten gefchieden, om dat 'er eeni-

ge zoorten zyn, die op Stam, in de vrye Lugt gegroeit, veel fmakelyker worden, als aan *Efpaliers*, of ook beter dragen als ze vrywillig opgroeijen.

§. 5. Deze *Boom* boord zyn Wortels dieper in de Grond als den *Appel-boom*, groeid ook doorgaans met regtfcheutiger Kroon-takken op, en heeft dat eigen, dat de fmakelykfte Vrugten dikwils (niet altyd, en meeft van de fynfte Zoorten) aan kwarlagtig of aan kankerig Hout voortkomen.

§. 6. De bekende *Zoorten* van *Peeren* worden alle vermeerdert door het *Enten* en *Oculeeren*, en zulks op driederhande Zoorten van jonge Plantzoenen, als, 1. Op zogenaamde wilde, uit *Zaad* gewonnen, *Peer Struik*. 2. Op vroege *Portugalfche Quee-Struik*. 3. Op *Haage Doorn-Struik*. De eerfte Struiken worden gebruikt tot opgaande of Stam-bomen. De twede om daar *Bouisfons*, of *Efpalier bomen*, voor laage *Efpaliers*, op te *Enten*; dewyl de *Quee*, van *Natuur* niet groot-wordende, die hoedanigheid aan de daar op ge-ente Bomen overzet. Het zelfde doet ook de *Doorn-Struik*, dog deze zoude ik ten eenemaal afkeuren, alzo de *Peeren* daar op *ge ent*, doorgaans ftenig en hard worden, inzonderheid die reeds van *Natuur* wat ftenig vallen; daarenboven berften ze ligt en blyven dikwils klein: Ook willen zelfs, om deze laatfte reden, zommige Zoorten van *Peeren* niet op *Quee ge-ent* zyn, maar tieren beft op wilde *Plantzoenen*. Men befpeurt ook, dat de eerfte Vrugten die aan op *Quee ge-ente* jonge Bomen voortkomen, wat wreed van fmaak zyn, maar dit verandert, als de Boom eenige Jaaren ouder geworden is. De *Peere-Struiken* worden uit de *Pitten* aangekweekt zo als de Appel-Struiken (*Appelboom* §. 4.)

§. 7. Wegens de *ge-ente Quee-Plantzoenen* ftaat nog aan te merken, dat ze niet gemakkelyk zoomen willen, weshalven het *Oculeeren* op *Quee* beter als het *Enten* is, mids dat de Plantzoenen jong en dun daar toe zyn. Men kan dezelve ook altyd wat dieper Planten als die op andere Plantzoenen ge-ent zyn, het welk zelfs dienftig is, om reden, dat dewyl de *Quee* van *Natuur* uit het Hout Wortels fpruit, de Bomen daar door beter groeijen.

§. 8. Aangaande de *Enting* op wilde *Peer-Struik*; was men voor dezen gewent, dezelve twemaal te *Enten*, of te *Oculeeren*, te weten, men zette daar op eerft *Grauwe Zuiker Peeren*, of *Gezegende Peeren*, of eenige andere vrugtbare en goed gezond Hout-makende Zoort: Hier op zette men in het vervolg, voor de twedemaal, allerley andere zoorten naar begeeren; dog deze manier is meeft uit de *mode* geraakt, zeer waarfcheynlyk om dubbelde moeite, en tyd, uit te winnen, hoewel het te wenfchen was, dat ze van de *Enteniers* nog opgevolgt wierde, inzonderheid aan *Peeren* die van Natuur zeer weeldrig Hout-gewas maken, dewyl ze daar door betemperder groeijen en vrugtbaar worden.

§. 9. De manier van het *Enten*, *Planten*, *Snoeijen*, enz., is ook in een ander Werk klaar aangewezen, derhalven zal ik zulks hier niet weer herhalen: Alleen zal ik nog iets wegens het *Snoeijen*, dat van belang is, aanmerken, of weer errinneren; namelyk, dat men de Peeren nooit veel korten moet, inzonderheid die van *Natuur* fterk, weeldrig Hout-gewas maken, en niet gewillig Vrugten geven; want dewyl de meefte *Peeren* doorgaans haar eerfte Vrugt-knoppen aan de einden der Loten voortbrengen, zo worden door het korten niet alleen de Vrugten weggefnoeit, maar ook veroorzaakt zulks, dat de Knoppen langs het gehele Loot dikwils doorfchieten en Takken worden, die anders, als het Loot ongekort gebleven was, Spooren, en binnen korten Vrugt-knoppen zouden zyn geworden; invoegen dat men door het korten der Loten een gehele Boom bederven en onvrugtbaar maken kan, fchoon hy zonder dat dikwils vrugtbaar genoeg zoude zyn. Maar men zal wel begrypen, dat dit nalaten van korting hooftzakelyk verftaan moet worden, van Bomen die reeds verfcheiden Jaren oud zyn, want jonge onlangs ge-ente Bomen, moeten in de eerfte Jaren noodzakelyk gekort worden, om haar een goed fchik, en genoegzame Hout-Takken te doen verkrygen, en wanneer ze dit hebben, dan begint men ze anders, en gelyk als gezegt is, te behandelen.

§. 10. Wat nu het gebruik der *Peeren* aangaat, zo is het bekent genoeg, dat dezelve voor een aangenaam *Defert* of *Na-fpyze*, om rauw uit de Hand te eeten, opgedifcht worden; wordende dezelve doorgaans voor veel lekkerder, en fmakelyker geagt, te weten de goede fyne zoorten, als de *Appels*; dog men houd ze niet zo gezond.

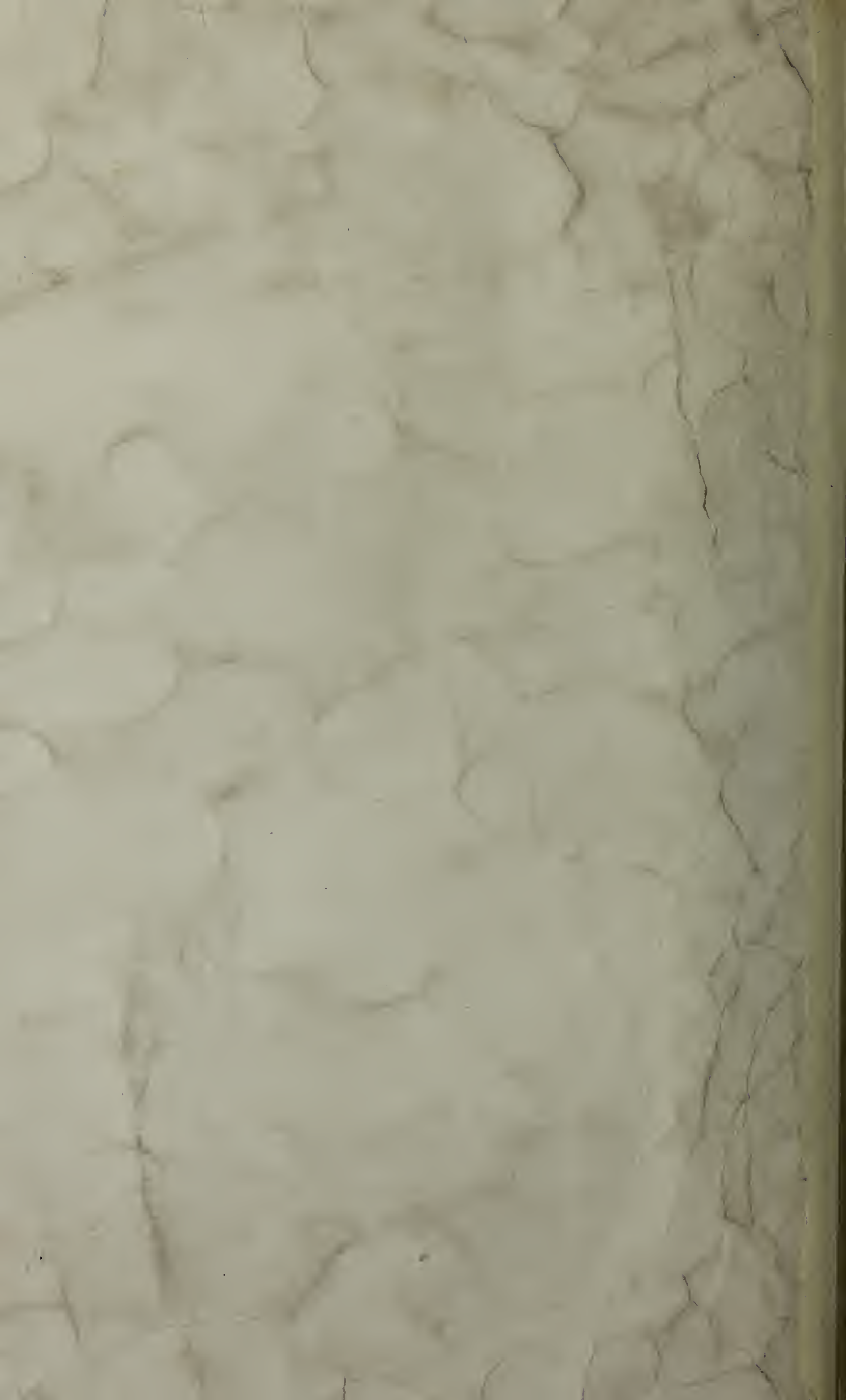
Volgens de Regels van de *SCHOLA SALERNITANA*, *Adde Pyro potum*, enz., zouden de *Peeren*, rauw gegeten zynde, zeer ongezond moeten wezen, ten ware met een glas Wyn; dog ik gelove dat zulks alleen plaats heeft, als ze al te veel gegeten worden, of dat dezelve flegt en onfmakelyk, of niet wel ryp zyn; maar dat ze matig, inzonderheid na de maaltyd, gegeten, niet zullen hinderen.

Men gebruikt de *Peeren* ook, gelyk de *Appels*, veel in de Keuken, tot Geftoofs en Gebaks, en dan worden ze gezonder geagt als rauw; inzonderheid als ze met *Zuiker* en *Kanneel* toebereid zyn. Ook worden ze op veel plaatzen gedroogt, het zy gefchilt of ongefchilt, tot een aangename Winter-Spyze, op dezelfde wyze als de Appels (*Appel-Boom* §. 7.): Zynde de gedroogde ftukken, van goede geurige gefchilde *Peeren* zeer zoet, en even als of ze *geconfyt* waren, zo dat men ze voor *Confyt* op Tafel brengen mag, te meer, als men de koften doen wil, om 'er by het droogen altemets wat zuiker over te ftrooijen.

§. 11. De *Peeren* worden ook wel in *Zuiker* of in *Honig geconfyt*: Het luft my, en het zal mogelyk niet onaangenaam zyn aan *Dames* en *Juffrouwen* die zig met de Huishouding bemoeijen, om de manieren van het *confyten* der *Peeren*, als ook hier na van andere Vrugten, aan te wyzen.

Om dan de *Peeren* in *Zuiker te confyten*, zo neemt goede, fmakelyke, even rype Peeren, fchilt ze, maar de Steelen laat men daar aan, of men fnyd die maar half af, boort 'er het Klokhuis met de Pitten van boven zagtjes uit, dog zo ze groot zyn, fnyd ze in vier of meer ftukken, werpt ze voorts in fchoon water, om dat ze anders befmult worden; kookt ze dan in zuiver water, maar niet al te murv; daar na doet ze uit het water en laat ze op een Teems uitlekken; vervolgens doet ze in een zuivere Pan, giet 'er *geclarificeerde Syroop* van Zuiker over, die gy te voren tot dien einde, gelyk we ftraks zullen aanwyzen, bereid hebt, laat ze daar in een Dag en Nagt lang ftaan; giet dan de Syroop af, kookt die op nieuw tot een bekwame dikte, en giet ze daar na weer over de Peeren; op dat de Syroop door het Vogt, dat nog in de *Peeren* is, dunner word; doet dit herkoken van de Syroop zo dikwils, tot dat gy ziet dat dezelve op de *Peeren* dik blyft; en bewaart ze ten laatften in

Confituur



Confytuur of andere Potten gedaan zynde, in de Syroop. Tot een Pond *Peeren*, zal men omtrent een Pond *Zuiker* nodig hebben.

Zommige koken de *Peeren* in een niet al te dik toebereide *Syroop* tot behoorlyke weekheid; het overige gefchied als voren. Als men eenige *Kruid-Nagels* en wat *Kaneel* op het laatfte van het koken in de Syroop doet, zal de Syroop nog aangenamer worden; of men doet deze Speceryen, fyn gestoten, op het laatft in de warme Syroop.

§. 12. De *Syroop* beftaat uit goede witte *Zuiker*, in fchoon Water gefmolten, en tot bekwame dikte gekookt zynde; moetende altoos, tot allerley Vrugten, van te voren toebereid, en met het wit van Eyers en wat fchoon Water *geclarificeert* worden; welk gefchied door middel van het Eywit te kloppen, tot dat het in fchuim verandert is, welk daar na, beneffens wat Water in de kokende *Syroop* gedaan, en de fchuim die 'er opkomt, geduurig wel daar van afgefchuimt word: Moetende vervolgens de *Syroop* gekookt worden tot die dikte, dat hy begint te fpinnen, zo als men het noemt, dat is, dat de *Syroop*, als men iets daar van op een bord doet, en koud geworden zynde, die met de vinger aanraakt, zig als een draad laat om hoog trekken; als wanneer hy bekwaam is. Maar men moet de Syroop zagtjes koken, en altemets roeren, op dat die niet aanbrande.

§. 13. Men kan de *Peeren*, en alle andere Zoorten van *Vrugten* die men in Zuiker *Confyt*, ook in *Honig Confyten*; wordende de *Honig* tot dien einde van te voren met wat Water tot behoorlyke dikte gekookt, en t'effens wel afgefchuimt, het overige gefchied als voren. De proef, om te weten of de Honig dik genoeg gekookt is, kan men nemen met een verfch Ey, dit in de Honig gedaan zynde, moet dan daar op dryven, maar zinkende, is hy nog niet genoeg gekookt.

§. 14. Om de *Peeren* droog te *Confyten*, heeft men niet anders te doen, als de byna murv gekookte *Peeren* in de bereide Syroop een weinig te laten kooken, op dat ze van de *Zuiker* doorgedrongen worden; daar na neemt men dezelve met een Lepel uit de *Syroop*, de *Syroop* 'er wat latende aflekken, men legt ze vervolgens op met Poeijer-Zuiker beftrooide Blikken of zuivere Plankjes, en laat ze op een warme plaats (by een Kagchel) droogen, dezelve altemets, als ze boven droog zyn, omkeerende; en men kan het droogen bevorderen, door 'er fyne *Poeijer-Zuiker* over te ziften: Droog zynde, moet men ze op een drooge plaats in Doozen, tusfchen fchoon Papier, bewaren; gelyk met alle drooge *Confytuuren* gefchieden moet. Dog hier by ftaat nog aan te merken, dat, om droog *Confyt* te maken, men de Syroop een weinig dunner laten moet, om reden, dat anders de *Confytuuren* niet willen droogen en ook onaanzienlyker worden. De Poeijer-Zuiker moet daar benevens van de befte zoort, te weten, niet vetagtig maar droog van aard zyn, en hoe witter, hoe aanzienlyker *Confyt* dat 'er komt.

Op dezelfde wyze kan men ook *Appels* nat en droog *Confyten*, dog dit gefchied zo veel niet.

§. 15. Van de *Peeren* word ook op dezelfde wyze als van de *Appels*, in voorgemelde Landftreken (*Appel-boom* §. 8.), een *Peer-wyn* gemaakt, in 't Franfch *Cidre* of *Poiré* genaamt; die den *Appel-wyn* in zoetigheid en aangenaamheid overtreft; zynde na de Perzing zeer zoet, maar word daar na wat fcherper, dog als hy wat gelegen heeft, verkrygt hy een zeer aangename, zagte, wynagtige fmaak, en word helder en geel, zo dat men die voor zoete *Druive-wyn* drinken zoude; te weten, als die van goede Peeren gemaakt is.

Men kan ook een *Spiritus* uit de *Peeren diftilleeren*, op dezelfde wyze als van de *Appels* gezegt is.

§. 16. Het *Hout* van de *Peere-boomen* is tamelyk hard, regtdradig, en effen, en word derhalven veel gebruikt van Lyftmakers en Draaijers: Het is ook een goed Brandhout, maar niet zo goed als dat van Appel-bomen, gevende weiniger en minder langduuriger hitte.

§. 17. De zoorten der *Peeren* zyn zeer veel, dog geen groot getal daar onder, die men in der daad lekker noemen kan, om dat veele, fchoon ze in warmer *Climaten*, als het onze is, heerlyk zyn, by ons, gelyk te voren (§. 2.) gezegt is, niet volkomen ryp worden, en dus hunne verhevene fmaak niet verkrygen.

§. 18. Men verdeelt de *Peeren*, gelyk de *Appels*, in drie *Zoorten*, als, in *Zomer-*, *Herfft-*, en *Winter-Peeren*, of in *vroege-*, *late-*, en *Winter-vrugten*; en deze alle onderfcheid men weer in driën, volgens de hoedanigheid van haar Vleefch, als, 1. *Boteragtige*, by de Franfchen *Beurrées*, of *Fondantes*, genaamt, welkers Vleefch in de Mond byna gelyk als Boter fmelt, en aangenaam is. 2. *Brosfe*, de Franfche zeggen *Casfantes*, welkers Vleefch wat min of meer hard is, of in het doorbyten als knappende valt. 3. *Zagte*, by de Franfchen *Demi-Casfantes*, welkers Vleefch niet zo hard valt als *brosfe*, nog zo fmeltende als *boteragtige Peeren*, houdende derhalven tusfchen beiden het midden: Onder welke drie Hooft-zoorten van Peeren, de eene zoort wat zappiger, de andere wat drooger valt.

Men verdeeld de Peeren ook in *Tafel-* en *Stoof-* of *Braad-Peeren*. *Tafel-peeren* noemt men die, welke, ryp zynde, geurig van fmaak, en derhalven waardig zyn op de Tafels gebragt te worden, om rauw uit de Hand te eeten. *Stoof-peeren* noemt men die, welke, fchoon ze ryp geworden zyn, ruw en onfmakelyk blyven, zo wel hier te Lande als in warmer Gewesten; en derhalven door het Vuur in de Keuken hunne rypheid en fmaak moeten verkrygen: Ondertusfchen weten de Koks en andere heel wel, zonder dat het nodig is te zeggen, dat de geurige *Tafel-peeren* geen minder maar wel beter Geftoofs kunnen uitleveren, maar, om dat die voor de Tafel gefchikt zyn, om rauw uit de Hand te eeten, zo worden ze daar toe doorgaans gefpaart, ten ware men rykelyk daar van voorzien was.

VAN

§. 1. DE QUEE-BOOM, welke genoemt word in 't *Latynfch*, Malus Contonea. Malus cydonia. Pyrus foliis integerrimis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitfch*, Quitten-Baum. Kütten-Baum. *Franfch*, Coignier. Coignasfier: *Engelfch*, Quince-Tree. *Deenfch*, Quittä-Træ. *Zweedfch*, Quitta-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Latynfch*, Malum cydonium, *vel* contoneum. *Hoogduitfch*, Quitten. Kütten. *Franfch*, Coing. *Engelfch*, Quince peare, enz.

§. 2. Men vind verfcheide zoorten van *Queën*, als, 1. *Ronde Quee*, of *Quee-Appel*. 2. *Lange Quee*, of *Quee-Peer*. 3. De *vroege* of *Portugalfche Quee-Peer*. 4. De *zoete eetbare Quee-Peer*. 5. De *kleine wilde Quee-Peer*. De Gedaante en Koleur is doorgaans van de eene wel wat grooter, de andere wat kleinder. Zie de Gedaante van een *Quee* in *Fig*. 1.

De *eerfte Zoort*, of de *Quee-Appel*, is rondvallig gelyk een *Appel*, iets wollig, en word laat ryp; de Schors des Booms is wit- of grauwagtig; de Bladen zyn klein en rond, en het Hout groeit verwarder door malkanderen.

De *tweede Zoort* is groter, iets langwerpig en wat puntig naar de Steel, gelyk de *Peeren*, ook gladder en mooijer van Koleur; de Schors des Booms is zwartagtig en knobbelagtiger; de Bladen zyn groter en langwerpiger, en de Takken zyn regter, en niet zo takkig en verward door malkander.

De *derde Zoort* gelykt de *tweede* in allen, behalven dat ze groter is en mooijer op het Oog valt, en vroeger ryp word.

De *vierde Zoort* is van gedaante als de twee vorige, maar niet zo groot, hebbende, ryp zynde, een geurig Vleefch; dog deze is hier te Lande weinig bekend; verkrygende ook by ons hare rypheid en fmaak niet, gelyk in warmer Landen, als, in *het Zuiden* van *Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, enz.

De *vyfde Zoort* gelykt in alle deelen aan de vorige drie Zoorten, behalven dat zo wel de Struik als de Bladen en de Vrugten veel kleinder en flegter zyn. Het is dan de derde Zoort, die de waardigfte is by ons gekweekt te worden, zo wel om de Vrugt, als om daar op *Peeren* te *oculeeren:* De eerfte Zoort is hier toe onbekwaam, dewyl ze een Zoort van Appels is; en zo het al gebeurt, dat de *Enten* daar op beklyven, zo geeft zulks nogtans zwakke, kreupele Bomen, en van korten duur; dog men kan 'er met beter uitkomft *Appels* op Enten tot *Arbres nains;* hoewel zulks weinig of niet gedaan word, dewyl die beter op *Paradys-Struik* groeijen.

§. 3. De *Quee-Boom* groeit natuurlyk in *Hoog-duitfchland*, omtrent de *Donauw* en elders, in de Heggen en Bosfchen.

§. 4. De *Quee-boom* bemint van Natuur een goede vrugtbare, niet al te zandige, nog te kleiagtige Grond; liefft een opene vrye Lugt, en veel Vogt, inzonderheid in warme drooge tyden, dewyl anders de Vrugten klein en onvolmaakt blyven; om welke reden men dezelve veel aan de kanten van de Sloten, Gragten, en andere Wateren plant; dog men moet zig wagten, dezelve te veel uit de Zon, dat is, in de Schaduwe, of tusfchen en onder hoog opgaande Bomen te planten, gelyk vele doen, uit die mening, dat ze in de befchaduwde plaatzen wel kunnen groeijen, en dat men derhalven daar door van die plaatzen *profyteeren* kan: Maar men bedriegt zig, want fchoon ze daar wel groeijen kunnen, zo zullen nogtans de Bomen niet of weinig draagen, of de Vrugten blyven klein en worden niet wel ryp. Hy fchiet met zyne Wortels niet diep in de Grond.

§. 5. De *Quee-boom* word voortgekweekt door het *Zaad*, of door *Uitlopers*, of door *Inleggers*, of ook door *Stekken*, die gemakkelyk bewortelen, dog het gefchied meeft, om dat het 't gereedfte is, van *Uitlopers* of *Inleggers*, door middel van een oude Boom af te zagen, als hy niet van zelfs Spruiten maakt. Brengende deze onver-ent goede Vrugten voort.

Zommige verenten ze op *Haagdoorn*, om dat ze daar voor houden, dat de Vrugten daar door verbetert worden, dog het welk niet heb kunnen bevinden, en ook tegen de reden ftryd. Men kan ze ook, zo men wil, op andere *Quee-Plantzoenen* Enten, en zelfs ook op *Plantzoenen* van *Peeren*.

§. 6. De *Quee-Boom* wil niet veel gefnoeit nog gekort wezen, om dat die boven aan de Top-einden het draagbaarfte is: Men fnoeit dan maar alleen het dunne, magere, en het overvloedige Hout, dat verwarring veroorzaakt, weg; het dikfte jonge Hout bewarende; en men kort alleen de langfte Loten iets in, om aan de Bomen een fchik te geven en te behouden, als mede om die ook in kragten te bewaren.

§. 7. De *Quee-Peeren* verftrekken niet alleen voor *Medicynen*, maar ook voor een aangename Spyze in welgefteldc Huishoudingen; wordende tot dien einde op verfcheiderhande wyze in de Keuken toebereid, als, *Geftooft*, het zy alleen of met *Peeren* gemengt; en tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, enz. De *Queën* worden ook *geconfyt* in Zuiker of in Honig, op differente manier, als, nat en droog, enz.

§. 8. Om de *Queën* nat te *Confyten*, zo neemt befte *Queën*, fchilt ze, fnyd ze in kwartieren, neemt 'er de Klokhuizen wel uit, legtze voorts eenige tydt in fchoon water, daar na doet ze in ander water en kookt ze op een zagt Vuur zo lang tot dat ze week, maar niet al te murv zyn; doet ze dan uit het water op een Teems, en laat ze wat verzygen; vervolgens doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, en laat ze hier in zagtjes koken, tot dat ze bekwaam week zyn, en de Syroop een bekwame *Confiftentie* verkregen heeft, namelyk, tot dat hy wel fpint: Legt ten laatften de *Queën*, wat verkoeit zynde, in *Confituur-* of andere Potten, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze wel digt gefloten.

Als men de *Queën* heel *Confyten* wil, dat egter zelden gedaan word, om dat ze te groot zyn, zulks gefchied op dezelfde wyze, alleen met dit onderfcheid, dat men, na dat ze gefchilt zyn, 't Klok- of Zaad-huis met een lang, fmal, puntig Mes van boven uitgeboord. De Syroop word gekookt en *geclarificeert* als te voren by de *Peeren* (*Peere-Boom* §. 12.) aangewezen is.

§. 9. Zommige *prepareeren* de Syroop op deze wyze: Neemt de Schillen, Korls, en eenige Stukken van *Queën*, kookt dit zamen in water, daar na doet de *Decoctie* door een Doek, of fyne Hairen Teems, in dit Vogt fmelt de Zuiker en maakt 'er een Syroop van, die gy moet *clarificeeren*, op die wyze als by de *Peeren* (*Peereboom* §. 12.) gezegt is; vervolgens Kookt in deze Syroop de *Queën* als voren (§. 8.); deze manier keure beter als de vorige; dewyl de *Confituur* kragtiger word.

Als men de *Confituur* een mooije roode Koleur wil doen hebben, zo neemt men *Cochenillie*, kookt die in water met wat *Cremor Tartari*, vervolgens giet het, wel rood gekookt zynde, door een Doek, en doet 'er van by de Syroop, terwyl de *Queën* zagtjes daar in koken.

Zommige doen 'er wat *Speceryen*, als *Kruid-nagels*, of *Kaneel* by, in de Syroop; of ze lardeeren de ftukken *Queën* daar mede; kunnende men hier mede handelen zo als men begeert; de Speceryen bederven de Smaak en Kragt niet.

§. 10. Wil men de *Queën* in Honig *Confyten*, zulks gefchied op dezelfde wyze als voren (§. 8.); moetende

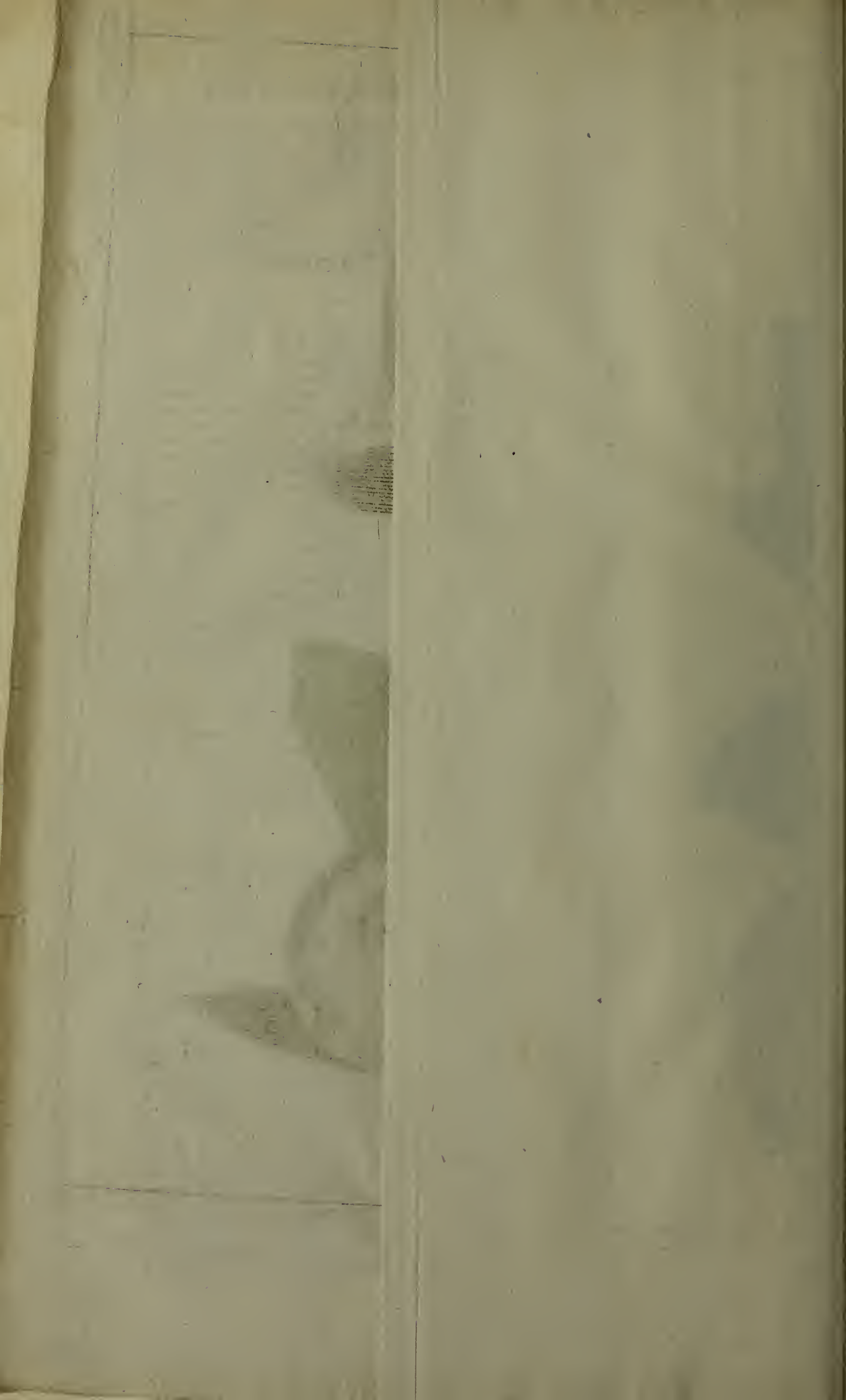
TAB. I.



Quee. Appel.



Quee Peer.



moetende de Honig daar toe van te voren wel gekookt en geschuimt zyn, gelyk voorheen by de *Peer-boom* (§. 13.) gezegt is. Men moet altyd zo veel Syroop gereed maken, het zy van Honig of Zuiker, dat de *Queën* ruim daar mede kunnen bedekt worden, want dit is het geen, beneffens een bekwame dikte van de Syroop, dat de Vrugten voor het bederf moet bewaren: Derhalven is het altyd beter iets te veel als te weinig te maken. En

§. 11. Het kan gebeuren, dat de Syroop, het zy van Zuiker of Honig, na eenige dagen dunder word, het welk ontstaat daar door, als de Syroop niet dik genoeg gekookt, of 'er te veel waterigheid in de *Queën* gebleven is, waar door de Syroop verzwakt en bederft: Als men dit dan gewaar word, moet men de Syroop afgieten, op het nieuwe herkoken, zuiveren, en op het laatst de *Queën* daar in doen, en een weinig laten opkoken; daar na dezelve weer in de Pot doen als voren. En dit moet in zodanig geval van verdunde Syroop, en daar uit ontstaande bederf, met allerley *geconfyte Vrugten* in agt genomen worden; en zulks hoe eerder hoe beter.

§. 12. Om *Quee-Vleesch* of *Marmelade* te maken, zo neemt *Queën*, snyd ze ongeschilt in vier stukken, zuivert ze van hare Klok-huizen en Zaden, daar na kookt ze in water, tot dat ze wel week zyn, dan wryft ze met een averegtze Lepel door een niet al te fyne Teems. Vervolgens neemt *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, die als voren toebereid is, even veel gewigts als van het *Quee-Vleesch*; kookt het zamen zagtjes tot een bekwame dikte; daar na schept het, nog warm zynde, in houte Dozen, of ook in steene of glaze Potjes, en zet ze ongesloten op een warme plaats by het Vuur, of by een Kagchel, tot dat 'er Korst op komt, daar na bewaart het op een drooge plaats.

Wil je het *Quee-vleesch* rood hebben, zo kunt ge by de Syroop Afkookzel van *Cochinillie* doen, als voren gemelt is.

Andere nemen, om het *Quee-vleesch* te maken, tot een Pond Vleesch, door de Teems gedaan zynde, ¾ Pond fyn gestote Brood-Zuiker, mengen dit onder malkander en laten het daar na maar een klein walletje zamen opzieden, maar dit Vleesch droogt langzamer; dog is witter.

Dit *Quee-vleesch* word in vele welgestelde Huishoudingen en ook in de Apotheken gemaakt, niet alleen om voor *Delicatesse* op te disschen, maar ook om andere Spyzen, daar het by past, inzonderheid gestoofde *Peeren*, *Compot*, enz., een aangename geur by te zetten. Het word in Frankryk *Cotignac* genoemt, en het beste word, zo men zegt, te *Orleans* gemaakt, dat wyd en zyd verzonden word, onder de naam van *Cotignac d'Orleans*.

§. 13. De *Koekjes* van *Queën* worden aldus gemaakt; neemt *Queën*, schilt en zuivert ze van de Klok-huizen, kookt ze daar na in water murv, vervolgens koel zynde, wryft ze heel klein, of drukt ze door een Teems; neemt zo zwaar goede witte Zuiker als *Quee-vleesch*, en laat het zamen op een Vuur zagtjes opkoken; en tot bekwame dikte gekookt zynde, legt het op een schone gladde Plank, of op vertinde Blikken, die men met Zuiker overstrooid heeft, in zo grote of kleine hoeveelheid als gy wilt, en *formeert* 'er dus Koekjes van, zet die vervolgens by een warme Kagchel, of op een Stoof, tot dat ze droog zyn; en bewaart ze dan in een houten Doos tusschen schoon Papier op een drooge plaatze. Deze Koekjes dienen tot het zelfde gebruik als het *Quee-vleesch* (§. 12). Een weinig van het *Quee-vleesch* of van de *Quee-Koekjes* by de Mostert gedaan, als men die maakt, maakt dezelve heel aangenaam.

§. 14. Daar word ook een Sap uit de *Queën* gemaakt, als volgt: Neemt van de beste *Queën* die wel ryp zyn, en stampt of wryft ze op een groot wryf-yzer klein, drukt door een Doek, of beter door middel van een Pers, het Sap 'er uit, laat zulks op een klein kool-vuur langzaam zieden, tot dat het ongeveer op de helft ingekookt is; daar na doet daar by half zo veel goede zuivere *Wyn* of nieuwe *Most*, als 'er eerst Sap geweest is; laat het weer koken zo lang tot dat het wat dikagtig word; als dan mengt daar onder Zuiker, een derde deel gewigts van het eerste Sap, en kookt het tot de dikte van een bekwaam dik Sap, of dunne Syroop, en bewaart het in Potten.

§. 15. Alle deze *Confituur-werken* dienen niet alleen voor *Delicatesse*, maar ze zyn ook zeer gezond, zo wel voor gezonde als zieke Menschen: Ze versterken de Maag, het Herte en de Leden, vervrolyken door dien den Mensch, en verkwikken den Zieken zeer; dog die hardlyvig zyn moeten 'er niet of weinig van gebruiken, alzo de *Queën* een stoppende natuur hebben; hoewel sommige zeggen, dat ze na de Maaltyd genuttigt, doen *laxeeren*. Men pryst deze *Confituuren* ook zeer voor zwangere Vrouwen, om een gemakkelyke Kraam te hebben, als ze eenige dagen van te voren altemets iets daar van nuttigen, inzonderheid by of na de Maaltyd.

§. 16. Men kan van de *Queën* ook een aangename *Ratifiaat* bereiden, aldus; neemt van het op voorgaande wyze (§. 14.), uitgeperste Sap, doet daar by, na dat het een weinig gestaan heeft, even veel Brandewyn, een weinig Kaneel, eenige Nagels en wat Zuiker, na mate men het zoet begeert, laat het dan op een warme plaats wat staan trekken; en bewaart het vervolgens tot het gebruik; of als men het helder en klaar begeert, zo kan men zulks ook door Vloei-papier laten lopen.

VAN DE

§. 1. KERSE-BOOM: De vreemde Benamingen van dezelve zyn, in het *Latynsch*, Cerasus. Cerasus foliis ovata-lanceolatis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Fransch*, Cerisier. *Hoogduitsch*, Kirschen-baum. *Engelsch*, Chery-tree. *Deensch* en *Zweedsch*, Körsbär-træ, enz.

De Vrugt zelfs word genoemt in het *Latynsch*, Cerasa. *Hoogduitsch*, Kirschen. *Fransch*, des Cerises. *Engelsch*, Chery. *Deensch* en *Zweedsch*, Körsbär.

§. 2. Onder de Naam van *Kersen* worden drie Hooft-zoorten begrepen; die van malkander eenigzints in Gedaante, Koleur en Smaak verschillen; als, *Kersen*, Fig. 1. *Krieken*, Fig. 2. en *Morellen* Fig. 3.

1. De *Kersen* vallen doorgaans rondagtig, en veeltyds iets platagtig-rond, en hebben een ronde Steen. Deze worden in *Frankryk* genoemt *Cerises*; in *Hoog-duitschland Kirschen*.

2. De *Krieken* zyn doorgaans wat langwerpig van gedaante, hard-vleeschiger en zoeter als de *Kersen*, en haar Steen is langwerpig, het welk het principaalste onderscheid tusschen deze twee Hooft-

 zoorten

zoorten is. De *Krieken* worden weer onderscheiden in *wilde* en *tamme*; de *wilde* zyn klein, met weinig Vleesch, van Koleur zwart of rood, en ook wel rood-bont; van Smaak doorgaans zoet, zynde de zwarte de zoetste; en de ronde minder zoet; dog daar zyn 'er ook die bitter of wrang zyn. Deze *Krieken* groeijen in *Hoog duitschland*, *Frankryk* en *Braband*, op veel plaatzen in het Wild, in de Bosschen en elders, en worden heel grote Bomen.

De *tamme Krieken* verschillen van de *wilde*, dat ze groter en vleeschiger zyn. Deze noemt men in Frankryk *Guigres* of *Bigearraux*, en in Hoog- en Neder-duitschland *Spaanse Kersen*. Men vind ze van zwarte, roode, witte, en bonte Koleur.

3. De *Morellen* verschillen hooftzakelyk van de *Kersen*, dat ze min of meer zuur of amperagtig smaken, doorgaans ronder en niet zo platagtig vallen, en de Boom dun-ryziger en niet zo regtscheutig is, maar meer door malkander groeit, en ook niet zo groot word; haar Steen is rond gelyk die der *Kersen*. Deze worden in Frankryk *Griottes* genaamt, in Hoog-duitschland *Amarellen* of *Weichselen*, en in Braband *Krieken*. En deze drie Hooft-zoorten worden weer onderscheiden in veele andere zoorten, inzonderheid de twee eerste (No. 1, 2.), waar van hier na de Lyst en Beschryving volgt.

De *Kerse-boom* bemint de getemperde Lugt-streken, in koude wil hy niet wel aarten, gelyk ook niet in zeer warme (behalven de *Spaansche Kersen*), waar het ook van daan komt, dat men in Zuid-Frankryk, Italien en Spanjen geen zo goede *Kersen*, nog zo veel zoorten vind als in Hoog- en Neder-duitschland.

§. 4. Hy begeert van Natuur een goede, versche, ongemeste, 't zy Zand- of Kleiagtige-grond: Wordende in deze laatste de Bomen nogtans groter en fleuriger en brengen groter Vrugten voort; als die in Zand-gronden groeijen, dog de Vrugten van deze vallen wel zo smakelyk.

Daar is geen Vrugt-boom my bekent, die viezer omtrent de Grond is als deze, en derhalven hier in meerder agtslaging van noden heeft: Want het wel gebeurt, dat 'er *Kersen* geplant worden in Gronden die goed schynen, en nogtans de Bomen daar in niet aarten willen, ja dikwils in de kragt van hun groei schielyk alle versterven, schoon de Grond behoorlyk gedolven, en in de diepte geroerdt en los gemaakt is. Hy begeert juist geen zeer vette Grond; maar is met een geringe te vreden, als die maar versch of nieuw is; dat is, waar in nooit of in lange jaren geen Bomen, en wel inzonderheid geen *Kerse-bomen*, gegroeit zyn; want de ondervinding leert, gelyk ik zelfs bevonden heb, dat een *Kerse-boom* geplant in de plaats daar een ander *Kerse-boom* gegroeit is, nooit wel groeit, maar na eenige jaaren kwynens versterft, schoon men nog zo veel moeite aanwend, om de Grond te verbeteren of te veranderen. Wagt U ook om de Grond omtrent of tusschen de *Kerse-bomen* te mesten; want dit doet haar zekerlyk al kwynende langzamerhand versterven; moet men de Grond wat verbeteren, zo is zeer dienstig Blad-aarde, van verrotte Bladen en Takken, met de Aarde te vermengen, of andere goede vrugtbare Aarde.

§. 5. Wanneer de *Kerse-bomen* beginnen *Gom* uit te werpen, zulks is doorgaans een merkteken van haar zwakheid en naderende dood, inzonderheid als de Boom jong is; derhalven behoort men zodanige jonge Bomen maar aanstonds uit te roeijen, en andere in de plaats te zetten.

§. 6. Alle zoorten worden voortgekweekt door middel van *Suiging*, *Enting* in de *Klove*, of *Oculeering*, op jonge Plantzoenen die uit *Krieke-Stenen* gewonnen zyn, dog zulks geschied wel hooftzakelyk op de eerste wyze, dewyl het *Enten* en *Oculeeren* aan deze Vrugtboom dikwils niet al te wel slagen wil. Hoewel zulks ook veeltyds door verzuim of onkunde ontstaat; want als men de Stammetjes *Ent* terwyl ze heel jong, en nog maar 2 à 3 jaaren oud zyn, en dat men zulks vroeg in het jaar, te weten in February of in het begin van Maart, verrigt, zullen ze zelden of weinige komen te missen; veronderstellende dat het *Enten* behoorlyk wel gedaan is, want het te diep tot op het merg snoeijen der *Ent-ryzen*, ook dikwils de oorzaak is dat dezelve niet vatten; zynde in het byzondere de *Kersen* in dezen zeer keurig: En zo is het ook gelegen met het *Oculeeren*; moetende daar toe ook heel jonge Plantzoenen gekozen, en de tyd van doening wel in agt genomen worden, namentlyk, wanneer het Sap wel ryst, en dus het *Plantzoen* en *Oculatie* wel loszen wil.

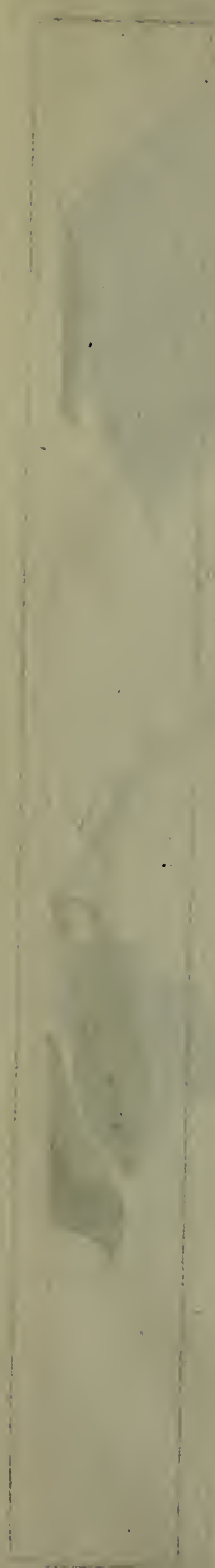
§. 7 Men *Ent* en *zuigt* de *Kersen* ook wel op *Uitlopers* van bejaarde *Kerse-boomen* die op *Kriek* geent zyn, of, op *Uitlopers* van wilde *Krieken*, daar die in het wilde wasfen, zynde gevolglyk deze *Uitlopers* van de natuur der *Krieken*, die uit Zaad voortkomen; dog men bevind, dat deze *Uitlopers* weiniger gewas maken en minder groot worden als Bomen uit het Zaad; en dat derhalven de Enten daar op gestelt wordende, ook kleinder Bomen, dog draagbaarder worden als die op *Kriek* uit 't Zaad ge ent zyn; waarom deze *Uitlopers* inzonderheid gebruikt worden tot Bomen die klein zullen gehouden worde, als *Bouisfons* en *Espaliers-boomen*.

§. 8. Tot het Planten moet men nooit ouder ge-ente Bomen verkiezen als van twee- of drie-jarig Ent-gewas, en van gezoogde nooit ouder als van een- á twee-jarig Ent-gewas, om dat ouder van gewas niet of bezwaarlyk aan de gang raken. Verders by het planten in agt nemende het geen in ons *1ste Deel* aangewezen is. In 't byzondere agt gevende, dat men dezelve niet te diep, maar by na boven op de Grond plant, zo dat de Wortels maar met 2 á 3 vinger-breed Aarde overdekt zyn, en zulks vooral in vogte koude Gronden, om dat de ondervinding leert, dat ze dan beter groeijen; en zo 'er na het planten een drooge Zomer volgt, zo moet de Wortels met *Vlagge*, *Rund* of *Stroo*, tegen het uitdroogen overdekken.

Byna geen zoort van Boom-gewas luistert zo nauw by het planten, om hem wel met Aarde tusschen de Wortels te voorzien, als deze; want de minste Holligheid, of de Lugt die hier in blyft, en het schimmelen dat daar door aan de Wortel ontstaat, kan ziekte, ja veeltyds de dood aan den Boom veroorzaken; weshalven men by het planten nauwkeurig in agt nemen moet, de drooge Aarde wel tusschen de Wortels te schudden.

§. 9. Aangaande het Snoeijen der *Kerse-boomen*, zulks geschied verscheidentlyk, volgens de differente zoorten: *Morellen*, *Kersen van der Nat*, *Oranje-Kers*, en in het kort alle zoorten die dunryzig Hout-gewas maken, en die meest alleen aan de einden der Loten voortspruiten, willen niet gesnoeit, of ten minsten niet getopt wezen, want dit zoude de opvoering der Sappen grotelyks verminderen, en dus de groei, zo wel van het Hout als Vrugten, verzwakken, en de Vrugten kleinder


Morellen.
Kricken.
Kersen.



der en onfmakelyker doen blyven: Derhalven als deze Bomen te veel Hout hebben, dat verwarring en bedrukking veroorzaakt, of het fatzoen krenkt, zo is het beter een geheele Tak, het zy groot of klein, hier of daar uit te fnoeijen, als 'er veel aan te korten.

Andere *Kerfen*, die zwaarder, regtfcheutiger Hout-gewas maken, en ingekort zynde, weer gewillig nieuwe Loten fpruiten, als, by voorbeeld, de *Praagfche Mufcadel*, *Gadropfe*, *Rouaanfche*, *Spaanfche Kerfen*, enz., kan men veiliger fnoeijen, of korten, als 't de noodzakelykheid vereifcht; namentlyk, als ze te veel Hout hebben, of als men ze kort, op de wyze der *Bouisfons*, houden wil, en een cierlyk fatzoen doen hebben.

Ondertusfchen zo is het zeker, dat alle zoorten van *Kerfen* van die natuur zyn, dat ze liefft niet willen gefnoeit wezen, ten zy maar, gelyk gezegt heb, eenige Takken hier of daar die het fatzoen benemen of verwarring veroorzaken; want ze zonder veel fnoeijen en korten meer en ook fmakelyker Vrugten voortbrengen, daar en boven ook van langer Levens-tyd zyn, gelyk dit klaar beveftigt word daar door, dat men de *Kerfen* die in het wild groeijen, heel groot, oud en vrugtbaar ziet worden.

§. 10. De Zomer-fnoeijing moet aan de *Kerfen* geheel niet gefchieden, dewyl die aan de meefte Steen-vrugten nadelig is; dog *Kerfen* die aan *Efpaliers* ftaan, ontlaft men 's Zomers wel van deze en gene overvloedige Loten, om de verwarring en bedrukking te verhinderen, en die men behoud, worden dan zonder inkorting aangebonden.

§. 11. Dog het gezegde is hoofdzakelyk te verftaan van wat bejaarde Bomen; jonge *Kerfe-bomen* moeten, gelyk als andere Vrugt-bomen, in de eerfte 3 á 4 jaren na de Enting kort gefnoeit worden, inzonderheid die fterk en regtfcheutig Hout-gewas maken, als de *Praagfe*, *Gadropfe*, enz.; om dat ze anders te fchielyk van onderen hol worden, en kaale armen verkrygen.

§. 12. Men moet ook nooit geen bejaarde Kerfe-bomen kandelaaren, in mening om ze weer nieuwe Takken te doen fpruiten en ze daar door te vernieuwen, gelyk men wel met andere oude Bomen gewoon is te doen, want de ondervinding leert, dat dezelve, om dat ze een zeer dikke ruwe Schors hebben, niet of weinig fpruiten, en doorgaans verfterven. Het is derhalven beter, dat men van de oude Bomen profiteert zo lang ze enigzints vrugtbaar zyn; maar dat men ondertusfchen niet verzuimt, by tyds jonge Bomen elders te plaatzen, dewelke met hunne Vrugten die der oude afgaande Bomen vervangen, om dus niet van deze Vrugten fchielyk ontbloot te wezen; zynde de levens-tyd der *Kerfe-bomen*, of de tyd hoe lang dezelve bekwaam blyven, om goede Vrugten te geven, 15 á 20 jaren, of ten langften 30 jaren in de befte Gronden.

§. 13. De *Kerfen* verftrekken rauw voor eene zeer aangename Spyze, inzonderheid in heete tyden, want ze verkoelen, verflaan den dorft, en verkwikken zeer, zyn ook niet ongezond, en dienen inzonderheid voor heete Natuuren, en voor Hypochondriake Menfchen; dog men houd de eigentlyk zo genaamde *Kerfen*, als de *Praagfe*, *Volger*, enz., en wel inzonderheid die wat amper of Rynfe Wynagtig van fmaak zyn, als de *Kers van der Nat*, *Morellen*, enz., voor gezonder als de zoete *Krieken*, *Spaanfche*, en andere; hoewel deze aan de mond aangenamer vallen.

§. 14. De *Kerfen* dienen ook voor de Keuken, om daar verfcheiderhande Lekkernyen van te bereiden, als *Compot*, *Saufen*, *Taarten*, enz. Ook worden ze veel *geconfyt*, zo wel droog als nat, en waar toe de fappige, inzonderheid de *Praagfe Mufcadel*, *Volger*, *Morellen*, enz., wel het meeft geagt worden, en ook de befte zyn.

§. 15. Om de *Kerfen* nat te *Confyten*: Neemt fchone, verfche, even rype *Kerfen*, fnyd 'er de Steelen op de helft af; maakt dan een *geclarificeerde* Syroop van Zuiker (*Peer-boom* §. 12.) tot 6 Pond *Kerfen* omtrent 4 Pond Zuiker nemende; kookt uwe *Kerfen* zagtjes in de Syroop, tot dat dezelve fpint, doet dan de *Kerfen* met de Syroop, wat koel geworden zynde, in uwe *Confytuur-Potten*, en bewaart ze wel toegemaakt.

Zommige maken de Syroop van het uitgedrukte Sap van *Kerfen*, by 1½ Pond Sap 4 Pond Zuiker voegende; het welk ook beter houde, als men *Kerfen* genoeg heeft.

§. 16. Men maakt ook wel een *Moes* van de *Kerfen*, om in Taarten en ander Gebaks het geheele jaar door te kunnen gebruiken, op de volgende wyze: Neemt van de Steelen gezuiverde *Kerfen*, laat ze in Wyn wel kooken, daar na wryft het door een Teems, laat dan het Moes met Zuiker, tot ieder 3 Pond Moes 2 á 2½ Pond Zuiker nemende, kooken, tot een bekwame dikte, het zelve geftadig roerende, op dat het niet aanbrande.

§. 17. Daar worden ook *Koekjes* van gemaakt, op deze wyze: Neemt fappige *Kerfen* die wat amper zyn, plukt 'er de Steelen af, kookt ze zagtjes in een Aarden Pot, zonder of met weinig Water, dat is, in haar eigen Sap, roert ze geftadig dat ze niet branden; als ze dus eenigen tyd gekookt hebben, dan wryft ze door een Teems, doet by ieder Pond Vleefch omtrent een Pond Zuiker, laat het daar na zagtjes een weinig kooken, geftadig roerende; vervolgens legt het by brokjes op een gladde Plank die met fyne Zuiker beftrooit is, en formeert 'er Koekjes van, die gy daar na by een Kagchel of op een andere warme plaats moet laten droogen, en droog zynde, in een Doos tusfchen fchoon Papier bewaren. Men kan, als men wil, by alle de gemelde *Condita* wat *Speceryen* doen, gelyk by de (*Peer-boom* §. 11.) gezegt is.

§. 18. Om drooge *geconfyte Kerfen* te maken, heeft men niet anders te doen, als de op voorgemelde wyze (§. 15.) nat *geconfyte Kerfen* uit de Syroop te nemen, op een Zeef te laten uitdruppen, vervolgens op een met Zuiker beftrooide Plank of op een Blik of Blikken te leggen, en op een warme Plaat te laten droogen, dezelve altemets omkeerende, en met wat fyne Zuiker beftrooijende.

§. 19. Van de *Morellen* maakt men een zeer aangename Zap, aldus: Perft het Zap uit de *Morellen*, na dat de Steelen 'er afgedaan zyn, kookt dit met Zuiker, tot 5 Pond Zap 1½ á 2 Pond Zuiker, of wat meer nemende als men het zoeter begeert, fchuimt het wel, en kookt het tot een matig dik Zap, doet het dan, koud zynde, in glazen Flesfchen, en bewaart het wel toegemaakt.

Alle deze gemelde *Confituuren* zyn zeer aangenaam en gezond, en mogen zo wel van zieke als gezonde genuttigt worden; ze verfterken het Herte, lesfchen den dorft, en verkwikken zeer.

§. 20. De *Morellen* worden in Duitfchland en elders ook veel gedroogt, dewelke daar na, met wat zuiker gekookt zynde, een aangenaam Eeten zyn.

C §. 21. Wilt

§. 21. Wilt gy een aangenaam *Ratifiaat* of *Liquer* maken, zo neemt wel gedroogde *Morellen*, ſtampt ze met Steenen en met al in een Vyzel, zet ze dan op goede Brandewyn, doet daar by wat *Zuiker*, een weinig *Kaneel* en eenige *Nagels*, en laat het eenige tydt in de Zonne, of by het Vuur trekken; gy zult dan iets lekkers hebben, dat gy wel by *occaſie* aan aanzienlyke Menſchen preſenteeren moogt: Wil men dit Aftrekzel heel klaar hebben, zo laat het door Vloei-papier lopen, het zal dan zeer helder wezen.

Men kan dit *Liquer* ook maken van verſche *Morellen*, maar dat is zo aangenaam en kragtig niet als van gedroogde, om dat het wateragtige Zap der verſche *Morellen* het zelve verzwakt; maar als men het zelve hier van maakt, moet men 'er de Steenen uitnemen, dezelve apart in ſtukken ſtampen, en dan met het Vleeſch, enz., op Brandewyn zetten, als voren.

§. 22. In Duitſchland, daar veel *Krieken* in het wild wasſen, en inzonderheid in *Zwitzerland*, word 'er een Water of Geeſt uit de Krieken *gediſtilleert*, na dat dezelve met de Steenen geſtoten zyn, en wat geſtaan hebben tot dat ze giſten, het welk men aldaar *Kirſch-wasſer* noemt, dat niet alleen zeer aangenaam, maar ook, matig gebruikt wordende, gezond is, want het verſterkt het Herte en verkwikt de Geeſten.

§. 23. Men maakt met de *Morellen* ook een aangename *Wyn*, inzonderheid in de Wyn-landen, aldaar *Kirſch* of *Weichſel-wein* (dat is Kerſe- of Morelle-wyn) genaamt, die zeer geurig en in de heete Zomer-dagen zeer verkoelende en verkwikkende is. De wyze om deze Wyn te maken is ligt; men neemt *Morellen*, men ſtampt ze met de Steenen wel klein, na dat de Steenen 'er afgedaan zyn, men doet die in goede, zagte roode Wyn, of ook in witte Wyn, met eenige *Nagels* of *Kaneel*, zo men wil, na omtrent 14 Dagen is dezelve bekwaam tot het gebruik.

§. 24. Om de *Kerſen* een geheel Jaar lang goed of verſch te bewaren, doet men als volgt. Men plukt de *Kerſen*, (van de ſchoonſte, even rype) by helder droog weer zeer voorzigtig, dat ze niet het minſte gekneuſt worden, men doet ze in eene glazen Fleſch met een wyde Mond, men maakt dan de Mond der Fleſch, door middel van een Kurk en daar over heen Hars, dat met wat Terpentyn en Was ſmeltende vermengt is, wel water-digt: Aan deze Fleſch maakt men dan een Koorde, of beter een lang Koperdraat vaſt, dewyl een Koorde haaſt verrot, en men laat de Fleſch dan in een koele *Regen-bak*, *Put* of *Bron*, tot op de grond neder zakken; de Koord of Draad dan boven vaſt makende, om daar mede de Fleſch op zyn tydt weer op te halen. Op deze wyze kan men in de Winter verſche *Kerſen* opdisſchen.

§. 25. Men kan de *Kerſen* ook op deze wyze een geheel Jaar lang voor het bederf bewaren: Na dat de *Kerſen* voorzigtig, gelyk te voren (§. 24.) geplukt, en de Steelen 'er meeſt afgeſneden zyn, legt men dezelve in een verglaasde Pot; dan maakt men goede witte Wyn heet, en giet die zo heet over de *Kerſen*, tot dat ze daar onder bedolven zyn, als dan de Wyn koud geworden is, bedekt men die met een dunne Bodem van geſmolten Boter, en men bewaart de Pot op een drooge plaats, en daar het 's Winters niet en vrieſt: Dog deze *Kerſen* dienen alleen tot Spys-toebereiding, in de Winter of op andere tyden: By het gebruik neemt men de Boter boven af, en na de benodigde *Kerſen* 'er uit de Pot genomen hebbende, ſmelt men de Boter en giet ze weer over de Wyn, welke Boter de *Kerſen* voor de Lugt en dus voor het bederf bewaart.

§. 26. Ten laatſten moet ik nog aanmerken, dat de Vogels, inzonderheid de *Stargen*, *Musſchen*, en *Lyſters*, de *Kerſen* zeer aandoen, en dikwils zodanig aanſpreken, dat men 'er maar weinig van de Bomen plukken kan, indien men niet op middelen bedagt is, om de Vogels van de Bomen af te keeren. Zommige hangen tot dien einde boven uit de Bomen aan een Staak eenige doode groote Vogels, om de levende te verſchrikken; of ze hangen om de Bomen Touwen met veel Veeren: Andere zetten Klapper-Molens, die door de Wind gedraait worden, en een ſterk geraas maken, op Staken by de Bomen. Dog alle deze practyken zyn van weinig dienſt; want de Vogels merken het bedrog haaſt, en vrezen die dingen na een Dag 2 à 3 weinig meer, zo dat ik gezien heb, dat ze zelfs op diergelyke dingen gingen zitten, inzonderheid de jonge *Stargen*, die zeer dom en drieſt zyn.

Het beſte middel is, dat men Netten over de Bomen hangt; en op dat het Net geen nadeel aan de jonge Loten der Bomen doen zoude, die anders door het Net, als het 'er op legt, gedrukt en gekneuſt worden, of ſcheef groeijen, zo zet men één of meer Kruisſen, die van Latten gemaakt en aan een Staak vaſt geſpykert zyn, kruis wys en tusſchen de Boom door, waar op het Net koomt te leggen, om alzo de Boom niet of weinig te raaken.

§. 27. Zommige vermogende Liefhebbers doen expres grote Netten bereiden, om daar mede een geheel, min of meerder groot, *Kerſe-Hof*, waar in de Bomen tot dien einde wat digter als ordinaris by elkander geplaatſt zyn, van boven en ter zyden te bedekken; wordende hier en daar tusſchen de Bomen met order een Paal in de grond gezet, en daar overheen Latten gelegt, waar op het Boven-Net koomt te ruſten.

§. 28. Men kan de *Kerſen*, indien de Bomen in een aparte Bogaard by malkander ſtaan, ook voor de Vogels bewaren, door middel van een Jongetje, die men voor weinig Dag-geld hebben kan, den geheelen dag daar by met een Ratel te laten oppasſen, om dus de aankomende Vogels door het geraas der Ratel te verjagen: Dog het heeft zomtyds, inzonderheid als de Vogels in menigte zyn, nog al zyn werk, om 'er Meeſter van te blyven, en daar dient nauwkeurig, van 's morgens heel vroeg tot 's avonds laat op gelet te worden.

§. 29. Zommige menen deze ongenodigde gaſten te verjagen, door het middel van te ſchieten; maar dit zal een ervaren Hovenier of Eigenaar niet ligt dulden, om dat zulks niet alleen weinig nut doet, maar ook hooftzakelyk, om dat de Bomen door den Hagel zeer worden bedorven.

§. 30. Het Hout der *Kerſe-bomen* is hard, van Koleur bruin-rosagtig, en word veel gezogt van de Draaijers, Schrynwerkers, Lyſtmakers, Stoelmakers, enz., om daar van Stoelen en andere dierlyke dingen te maken.

§. 31. Nu zal ik ten laatſten, tot vermaak van de Liefhebbers, nog iets melden van het vervroegen der *Kerſen*, dat is, hoe men de *Kerſen* vroeger, als in de ordinaris natuurlyke tyd van rypwording hebben kan: Dit geſchied op verſcheiderhande wyze: Eerſtelyk,

§. 32. Verkieſt een of meer jonge Boomtjes van de *Praagſche Muscadel-kers*, het zy laag- of halfſtamde,

ſtamde, die nog niet zeer grote Kronen hebben, maar wel aan het dragen zyn; gelyk deze zoort van natuur vroege Vrugten geeft, zynde andere zoorten niet zeer bekwaam om te vervroegen; graaft die in het Voorjaar voorzigtig uit, en plant ze in een bekwame grote Kasſen, Vaten, of beſt in grote, wyde, gebakkene ſteenen Potten, zet ze dan ergens op een ſchaduwagtige plaats, en onderhoudze in het vervolg wel met bevogtigen, inzonderheid by ſterke droogte, op dat ze in de Potten bewortelen ende wel in de groei komen; en om deze groei nog beter te bevorderen en natuurlyker te doen zyn, zo is het dienſtig, dat men het benedenſte der Potten iets in den grond zet, en vervolgens by droogte den grond rondom de Potten altemets met water wel bevogtigt; want dan zullen de Wortels het vogt van onder door middel van de gaten, die in de Bodem van de Pot zyn na haar trekken, en daar door de Bomen natuurlyker en beter groeijen.

§. 33. Deze Bomen dan dus de Zomer over wel gegroeit hebbende, zo zet men dezelve in het begin van de volgende Maand Januarius, of ook eer, in een bekwame grote Stook-kas, en men ſtookt dezelve van tydt tot tydt, naar mate van het weer, invoegen dat de Kas altyd egaal, dog voor eerſt maar matig, warm is, namentlyk van omtrent Twintig Graden, volgens de *Thermometer*, de Kas altemets over dag iets lugtende; dan zal men zien dat de Knoppen met 'er haaſt beginnen te zwellen, en vervolgens aan het bloeijen te gaan, als wanneer de Lugt-geving boven al hoog nodig is, en niet moet verzuimt worden, om dat anders de Vrugten niet zouden zetten, maar altemaal afruijen: Gezet zynde, kan men haar wat meerder warmte door Stoking laten genieten, in alle deelen, zo veel doenlyk is, nabootzende de warmte en aandoeningen van het natuurlyke *Saiſoen* waar in de *Kerſen* bloeijen en hare rypheid verkrygen; en dus doende, zal men in het laatſte van Maart, en zomtyds vroeger, rype *Kerſen* kunnen opdisſchen: Dog valt dit hier nog te zeggen, dat de *Kerſen* zeer keurig in het zetten zyn, en dezelve door deze wyze van broeijen, onaangezien alle moeite en oplettendheid, egter nog dikwils afruijen, inzonderheid wanneer het in de bloei tydt koud en ſlegt weer is, zo dat men de Glazen weinig openen kan om te lugten: Willende dezelve in de Bloei-tydt ook geen gebrek van Vogt lyden, waar op men grootelyks letten moet.

§. 34. Men kan de *Kerſen* ook broeijen voorts na de planting tot dien einde in de Herfſt of Winter in de Potten geplant zynde, dog dan is de Vrugtzetting nog onzekerder.

§. 35. Deze volgende manier van vervroeging is beter als de vorige. Men plant lage- of halfſtamde jonge *Praagſe Kerſe-bomen* in een koude Broei-Kas of Zonne-bak, die bekwaam groot en hoog is, in de grond in een Ry; niet ver van malkander, te weten 6 á 8 Voeten, men onderhoud ze wel, op dat dezelve wel in het gewas zouden komen, en men laat ze vervolgens aldus in de opene Lugt groeijen, tot dat ze draagbaar genoeg zyn, en het dus de moeite waardig is, om ze te broeijen; als dan legt men in het begin van Januarius de Glazen voor de Kas; en men onderhoud de Bomen met lugten, inzonderheid in de Bloei-tydt, gelyk zo even te voren (§. 33.) gezegt is, zorg dragende, dat de Kas des nagts tegen de Vorſt, en ook over dag als het met een betrokkene Lugt vrieſt, gedekt worde, inzonderheid in de Bloei-tydt; moetende om die reden de Kas ook, indien ze alleen van Hout is, rondom met lange Meſt of Stroo digt omzet worden: De Vrugten gezet, en iets vergroot zynde, kan men wat minder lugten (ten ware by ſterke Zon, en tegen het rypen der Kerſen) om de warmte in de Kas te vermeerderen en de Vrugten daar door tot rypwording te brengen, dewyl de Kerſen natuurlyk met een vermeerderende warmte rypen, en op deze wyze zal men in de Maand April ſchone rype *Kerſen* kunnen hebben.

Men kan de jonge *Kerſe-bomen* ook buiten een *Broei-kas*, op een welgelegene voordelige plaats digt planten, en daar-na, als de Bomen draagbaar zyn, een houten Kas om dezelve doen maken; het welk beter is, om dat dan de Broei-kas niet zo langen tydt vergeefs behoeft te leggen. En men kan ook wel twee Reyen Bomen voor malkander planten, agter half-ſtamde, en van voren lage Bomen; de Reyen, en de Bomen in de Rey, omtrent 5 á 8 Voeten van elkanderen; en zulks zo weinig of zo veel Bomen als men begeert.

§. 36. Ook kan men de *Kerſen* vervroegen door middel van een Zonne-bak, het zy dat zulks lootregt op ſtaat of ſchuins agter over helt, dog welk laatſte beter is, waar in de Bomen tegen de Agtermuur of Schutting in de opene Grond geplant en uitgebreid ſtaan; moetende daar by dezelfde *obſervatien* als in de koude Kas in agt genomen worden.

§. 37. Ten laatſten zo kunnen de *Kerſen* ook worden vervroegt in eene agter overleggende Stookkas, in welke de Bomen ook in de Grond tegen de Agter-muur geplant ſtaan; het welk de beſte manier is, als men de *Kerſen* wat vroeg begeert; zullende in deze Kas niet ligt ruijen, als men maar in de Bloei-tydt op het lugten paſt; moetende deze Kas redelyk ſterk geſtookt worden, om de Agter-muur genoegzaam te verwarmen.

Nu zullen we tot de *Synonymiſche* Benamingen en de Beſchryving der *Kerſen* overgaan.

SYNONYMISCHE LYST

Van de Meeſte *Zoorten* van *Kerſen* die hier te Lande bekend zyn.

A.

Agaat-kers.
Amarel, zie Morel.
Jan Arendſe is Kers.

B.

Bigareau, zie Rouaanſe, en Spaanſe.
Boere Kers, zie Morel.
Bogerts Kers, zie Morel.
Bruſſelſe bruine, zie Morel (Soete).
Bruſſelſe rode, zie Orange Kers.

C.

Confituur-kers, zie Grande Triumphante, en Morelle,

D.

Dubbelde Bloems-Kers, *niet draagbaar* Roosjes Kers, *ondraagbaar*.

Dubbelde Bloems-Kers, *draagbaar.* Roosjes Kers, *draagbaar, Dubbelde May-kers*, zie May-kers.
Dubbelde Volger, zie Volger.

F.

F*Ranse Wyn-kers.*

G.

G*Aderoopse*, zie Hertogs-Kers.
Glas-kers, zie Volger.
Glimmert, zie Volger.
Grande Triumphante. Montmorancy-kers. Confituur-kers. *is een zoort van dubbelde Volger, en draagt sterk.*
Griotte, zie Morel.
Grote Turk, zie Turkse Kers.
Guigne, zie Volger.
Gulde-monds Kers, zie Volger.
Gulde-wagens Kers, zie Volger.

H.

H*Ert-kers*, zie Rouaanse.
Hertogs-Kers. Gaderoopse. Knap-kers.
Hertoginne Kers, zie Oranje-Kers.
Hollandse Kers, zie Praagse.

K.

K*Asteroopse Kers*, zie Morelle.
Kasteroopse Wyn-Kers, zie Ibid.
Kers Condé?
Kers (Gemeene of tamme), zie Morel-kers.
Kers met bonte Bladen.
Keulense Kers, zie Morelle.
Knap-kers, zie Hertogs Kers.
Kops-Kers?
Kriek (Zwarte). wilde Kers of Kriek, *de Zwarte*; ook *Scheur-kers* van zommige genoemt.
Kriek (Rode). Wilde Kers of Kriek, *de Rode*,
Kriek van den Broek.
Kuis-bonte, zie Rouaanse.

M.

M Aurits (Prins) Kers.
May-kers (Dubbelde).
May-kers (Enkelde).
May-Morel, zie Morel (Zoete).
Montmorancy-Kers, zie Grande Triumphante.
Morel-kers (Enkelde). Morelle. Amarelle. Gemeene Kers. Boere Kers. Bogert-Kers. Suure Kers. Wyn-Kers. Keulnse Kers. Rynse Kers. Scheur-kers. Kriek *in Braband genoemt. Hier van zyn eenige differente Zoorten, als groter of kleindere, ligter- of donkerder-roode, min of meer suuragtige; en deze worden door Uitlopers of scheuring zonder verënten voortgequeekt.*
Morel-kers (Dubbelde of grote). Late Morel-kers. Late Amarelle. Confituur-kers. Griotte. *Deze worden in Holland onderscheiden naar de Groei-plaats en groote, als in*
Blauwe Morel.
Haarlemse Morel.
Meurse Morel.
Rojaal Morel. Grote of late Rojaal-kers.
Warikse Morel, &c.
Morel-kers (Zoete). May-Morel. Brusselse Bruine. Kasteroopse Wyn-kers.
Morel-kers (Zoete dubbelde). Dubbelde May-morel.
Muscadel-kers, zie Praagse.

N.

N Aantjes Kers. Turkse Kers. Purgeer-Kersje; *een Heester-gewas zynde.*
Nat (Kers van der).

O.

O Ranje-Kers. Hertoginne Kers. Brusselse-rode.

P.

P*Aarl-kers*, zie Spaanse.
Pietersons-Kers, zie Praagse.
Praagse Kers (Vroege). Praagse Muscadel-Kers. Muscadel-Kers. Hollandse Kers.
Praagse Kers (Laate). Laate Praagse Muscadel-Kers. Laate Hollandse Kers. Lange Praagse Kers. Velser Kers. Pietersons-Kers.
Prinsen Kers.
Princesse Kers.
Punt-kers, zie Spaanse Kers.
Purgeer-kers, zie Naantjes-kers.

R.

R*Ojaal-kers*, zie Morelle.
Roosjes Kers, zie Dubbelde Bloems-Kers.
Rosenobel-Kers, zie Volger.
Rouaanse Kers (Dubbelde). Franse Wyn-kers. Spaanse Wyn-kers. Zuiker-wyn-kers. Hert-kers. Kuis-bonte. Bigarreau.
Rouaanse Kers (Enkelde).
Rynse Kers, zie Morelle.

S.

S*Akerdaan-kers*, zie Spaanse.
Scheur-kers, zie Morelle, en Kriek.
Schimmelpennings Kers, zie Volger.
Seeuwse Kers, zie Volger.
Spaanse Kers (Swarte). Bigarreau noir.
Spaanse Kers (Swarte) met een punt aan 't eind, *Punt-kers* genoemt.
Spaanse Kers (Rode). Bigarreau rouge.
Spaanse Kers (Bruine). Sakerdaan-Kers. Bigarreau brun.
Spaanse Kers (Witte). Bigarreau blanc. Viceroi.
Spaanse Kers (Bonte). Paarl-kers.
Spaanse Wyn-kers, zie Rouaanse.
Suyker-Wyn-kers, zie Rouaanse.
Suure Kers, zie Morel.
Swolse Kers, zie Volger.

T.

T Ros-kers. *Zynde een kleine Kriek, veele aan een Hooft-steel.*
Turkse Kers. Grote Turk.
Turkse Kers, zie Naantjes-kers.

V.

V*Iceroi*, zie Spaanse (Witte).
Velser Kers, zie Praagse.
Volger Kers. Vroege Volger. Glas-kers. Water-kers. Guigne.
Volger (Dubbelde), zie Volgers-Volger.
Volgers-Volger. Late Volger.
Deze worden verscheidentlyk genoemt, als
Dubbelde Volger.
Glimmert, of grote Glimmert.
Gulde-monds Kers.
Gulde-wagens Kers.
Rosenobels Kers.
Schimmelpennings Kers.
Seeuwse Kers. Grote Seeuwse.
Swolse Kers. &c.
Zynde alle een en dezelfde Zoort, of verschillen maar weinig van malkander in grootheit en koleur, dat van de Standplaats &c. komen kan (zie myn POMOLOGIE en 1ste DEEL); hebbende alle heel korte Steelen.

W.

W*Ater-kers*, zie Volger.
Wilde Kers, zie Kriek.
Wyn-kers, zie Rouaanse, en Morelle.

BE-

BESCHRYVING DER KERSEN

Die in de voorgaande *Lyst* gemeld zyn.

AGAAT-KERS. Is platagtig rond, van gedaante als de *Volger-kersen;* van koleur, ryp zynde, heel zwartagtig-bruin, vleeschig als de *Praagse Kers*, maar van een aangenamer en verhevener geur. De Boom groeit wel, met regt opgaande Loten; bloeit heel sterk, maar ruit na de zetting doorgaans zeer veel, en is daar door zeer ondraagbaar.

JAN ARENDSENS-KERS. Is van gedaante en koleur de *ronde Praagse Muscadel-kers* niet zeer ongelyk, maar kleinder en in allen niet zo zoet en geurig van smaak; maar word weinig gevonden, dewyl ze, na dat de *Praagse Muscadel* bekent geworden is, weinig meer gekweekt en gezogt word, schoon ze om hare vrugtbaarheid wel waardig is geplant te worden; makende de Boom ook goed gewas en schik.

DUBBELDE BLOEM-KERS, *de niet draagbare:* De Bloeizels van deze zoort zyn zeer dubbeld, uit vele kleine witte Bladjes zeer netjes te zamengesteld, mooi om te zien in de Bloei-tydt; bloeijende ook zeer sterk; weshalven het waardig is eenige Boomtjes daar van ergens op het gezigt te planten, schoon de Boom geen Vrugten geeft; dewelke ook niet groot word, en op de wyze der *Morellen*, waar van het ook een Mede-zoort is; en met dunryzig, fyn, door malkander groeijend Hout groeit.

DUBBELDE BLOEM-KERS, *de draagbare:* De Bloeizels van deze zoort zyn niet zoo dubbeld als de voorgaande, nog zo oogzienlyk, maar daar komen zomtyds Vrugten van, dog weinig.

HERTOGS-KERS. Is van gedaante iets langwerpig-rond als de *Krieken*, dog na onderen niet zo dun; van Koleur zwartagtig-bruin, als ze ryp is, met twyffelagtige ligter Stippen als gestippelt of gesprenkelt; zynde voorts hard-vleeschig, en in het eeten als iets knappende, dog van een zoete, heel aangename Smaak.

De Boom maakt sterk regt op wassend Hout-gewas, en een goede schik, is ook zeer draagbaar, inzonderheid als hy eenige Jaren oud geworden is, en is waardig om geplant te worden, wegens de vrugtbaarheid en aangenaamheid der Vrugten; te meer, om dat de Vrugten de aangename *Praagse Kersen* vervangen, en voorts daar op volgen.

KRIEK VAN DEN BROEK. Is een kleine Kers, veel kleinder als de *zwarte Spaansche*, daar ze anders in gedaante en koleur heel veel na gelykt, als zynde langagtig en donker bruin-zwart; ze heeft weinig Vleesch, dat egter zappig, zeer zoet en geurig van smaak is.

De Boom maakt sterk opgaand Hout-gewas, en kan tamelyk groot worden, als hy in een vrugtbare grond staat; hy is in den beginne zeer draagbaar, maar ouder wordende, draagt hy nog veel sterker.

Daar word nog een andere zoort van *Krieken* in de Hoven geplant, *zwarte Kriek* genoemt, van gedaante, koleur en smaak gelyk aan de vorige, maar ze is nog kleinder, en heeft weinig Vleesch om de Steen, dog dat volzappig is, maar is wegens zyn kleinheid niet wel meer waardig om 'er van te planten. De Boom word de grootste en gaafste van alle *Krieken* die men in de Hoven plant, en draagt sterk. Hier van is ook een *roode* zoort.

PRINS MAURITS-KERS. Is ook een zoort van een *Kriek*, die nauwlyks zo groot word, als de *Kriek van den Broek*, en aan die gelyk van gedaante is; haar koleur is mooi scharlaken-rood en vol twyffelagtige witte stippen, voorts van een aangename zoete smaak, dog niet zo zoet als de *Kriek van den Broek*.

De Boom maakt goed regtscheutig Hout-gewas, en is heel draagbaar.

DUBBELDE MAY-KERS. Is ook een zoort van een *Kriek;* gelykt in gedaante, koleur en smaak zeer na een laate *Praagse Muscadel*, maar heeft een *Krieke-*, dat is, een langagtige Steen, en behoort gevolgelyk tot de zoort der *Krieken*. De Boom maakt goed Hout-gewas, als de Praagsche, maar is zeer ondraagbaar, schoon hy sterk bloeit, dewyl de Bloeizels, of ook de Vrugten, na de zetting, doorgaans jaarlyks meest alle afvallen, inzonderheid by koud weer.

ENKELDE MAY-KERS. Gelykt, zo in gedaante als natuur, aan de voorgaande, maar is veel kleinder en ook zeer ondraagbaar derhalven niet wel waardig geplant te worden.

MOREL-KERS (ENKELDE). Is een ronde donker-bruin-rode *Kers*, van een zuuragtige smaak; daar zyn vele zoorten van, welke alleen verschillen, daar in, dat sommige wat groter, andere kleinder, en min of meer zuuragtig zyn.

De Boom word tamelyk sterk; hy maakt veel Uitlopers uit zyne Wortels, en zulks dikwils op een verre afstand van de Stam, door welke hy gemakkelyk vermeerderd word, zonder dat men hem behoeft te Enten.

MOREL-KERS (DUBBELDE). Is van het Geslagt der voorgaande; van gedaante rond en groter als de *Praagse Kers*, met een korte Steel; haar koleur is, ryp zynde, donker-bruin-rood, zynde voorts vleeschiger als de *Praagse* en diergelyke *Kersen*, vol van een rood-verwend Sap, en van een zuure of rynsagtige smaak; dog als ze wel ryp is, niet onaangenaam om te eeten, word egter meest gebruikt tot *Confyturen*. Daar worden ook verscheide zoorten of veranderingen van gevonden, die egter niet verschillen dan in de grootte en vrugtbaarheid; het welk buiten twyffel alleen ontstaat van de hoedanigheid van de grond, groeizaamheid, en van het Ent-plantzoen; volgens deze verandering en de groei-plaats worden ze genoemt, *Haarlemse weldragende Morel. Meursche Morel. Warykse Morel. Grote* of *laate Rojaal-kers. Koninglyke Morel. Grote blauwe Morel*, enz. Deze *Kers* word het laatst ryp van alle.

De Boom groeit met dunryzig zydwaards en door malkander lopend Hout-gewas, en word niet zo groot als andere Kerse-bomen.

MOREL (ZOETE). Is ook van het Geslagt der voorgaande, en daar aan zeer gelyk van gedaante en koleur, dog doorgaans donkerder, byna zwart-bruin, als ze wel ryp is, en de Steel is langer, zynde voorts vleeschig, volzappig, van een aangename, geurige, zoete, en na het Rynsch hellende smaak, als ze wel ryp is. Komende in gedaante en smaak ook veel over een met de *Kers*

 van

van der Nat; dog ze is doorgaans wat groter en iets korter van Steel, ook wel zo fmakelyk, en dus niet dezelfde met de *Kers van der Nat*, gelyk zommige menen.

De Boom maakt fyn, wat zydwaards, maar niet zo door malkander groeijend Hout-gewas als de *Dubbelde Morel*, word ook veel groter, en draagt fterk.

NAANTJES-KERS. Is een klein Heefteragtig Boom gewas, zelden over de 4 á 6 Voeten hoog wordende, deszelfs Bladeren zyn klein, gelyk ook de Vrugten, die rood, droog-vleefchig, en trekkende zuur of wrang zyn, en word niet geplant dan van Liefhebbers, om de liefhebbery, en verandering van Gewasfen: Groeit in *Duitfchland*, *Bohemen* en *Ongarien* op veel plaatzen in het wild, en word in het Latyn genoemt *Cerafus pumila* C. B. Pin. *Chamæ-cerafus*. Dodon. Lobel.

NAT (KERS VAN DER). Gelykt in gedaante veel na een *Morel*, of na een *ronde Praagfe Kers*, maar ze is wat kleinder als deze, en enigzints hoogagtiger-rond, ook langfteliger; haar koleur is zwart-bruinagtig; zynde vleefchig, zappig, en van een aangename, geurige, rynfe fmaak, als ze door ryp is; anders valt ze zuur en trekkende, wordende van vele voor eene der befte Kerfen geagt; ze komt wat laat aan, omtrent met de *Oranje Kers*.

De Boom maakt dunryzig, zydwaards groeijend Gewas, op de wyze der *Volgers* en *Morellen*, en is heel draagbaar.

ORANJE-KERS. Is een platagtig ronde, tamelyk grote Kers, helder rood van koleur, wat hoger gekoleurt en groter als de *Volger*, en enigzins *diaphaan* of doorfchynend; zynde voorts dikfchillig, vleefchig, met een witagtig Sap, even als de *Volgers*, en wel ryp zynde, van een aangename, verhevene fmaak; komt laat aan, omtrent met de *Morellen*.

De Boom maakt zydwaards en nederhangende Takken, midsdien een flegt geftel, en is zeer ondraagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS. Is een rondagtige tamelyk grote Kers, van koleur heel hoog bruin-rood; is vleefchig en zappig, van een zeer geurige aangename fmaak; dog niet zo zoet als de *Krieken* of *Spaanfe Kerfen*.

De Boom maakt fchoon, fterk, regt opwaards groeijend Hout-gewas, word tamelyk groot, en is zeer draagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS (LAATE). Deze is wat langagtiger-rond als de vorige, komt anders in koleur en fmaak met dezelve genoegzaam overeen, hoewel ze van vele nog geuriger en aangenamer van fmaak geoordeelt word; ze komt wat later aan.

De Boom maakt ook diergelyk Gewas als de voorgaande, dog wel zo kragtig en fterk; en is ook zeer draagbaar.

Beide deze zoorten zyn by ons de waardigfte van alle Kerfen om geplant te worden, om dat ze niet alleen zeer geurig en fmakelyk, maar ook zeer draagbaar zyn, en niet zo ligt misfen als andere Zoorten, ook het eerfte ryp worden; ten minften men zal wel doen, als men, by voorbeeld, 30 *Kerfe-bomen* plant, dat 'er 20 *Praagfe Muscadellen* daar onder zyn.

Men plant ook wel zommige aan een *Espalier*, om ze wat vroeger te hebben; moetende men hier toe de *Ooster*-, *Zuid-ooster*, of *Wefter*-Expofitie verkiezen, dewyl de *Zuider*- en *Zuid-wefter* te brandende voor de *Kerfen* is, en ze dus dikhuidig en anderzins onvolmaakt worden, of afruijen.

ROUAANSE KERS (DUBBELDE). Is van het Geflagt der *Krieken*, en dus van derzelver gedaante, dat is, langagtig-rond, na onderen iets dunner wordende, met een ondiepe Kerf; gelykende veel na de gedaante van een Hert, weshalven ze ook op zommige Plaatzen *Hert-kers* genoemt word; haar koleur is ligt-rood en wit-bontagtig, zynde met helder roode Stippen op een geelagtige grond geftippeld en gevlekt; haar Vleefch is hardknappend, dog iets zagter als de *Hertogs-kers* of *Gardaropfe*, van een heel zoete aangename fmaak, als ze wel ryp is.

De Boom maakt fchoon, regt opwaards groeijend, fterk Hout-gewas, en is zeer draagbaar.

ROUAANSE KERS (ENKELDE). Gelykt in gedaante, koleur en fmaak na de voorgaande, behalven dat ze kleinder is; derhalven de vorige kunnende bekomen, zal men deze niet willen planten, ten ware om de verandering.

SCHEUR-KERS. Word genoemt de *enkelde* of *wilde Morel*, die hier voren befchreven is, om dat ze door fcheuring der Uitlopers voortgeteelt word. Dog men noemt ook *Scheur-kers*, om dezelfde reden, de Uitlopers van de *Wilde Kriek*, die men tot het Enten der *Kerfen* gebruikt, weshalven men zig in de zoort door de Benamingen niet moet abufeeren.

SPAANSE KERS (ZWARTE). Is een grote Kers, en de grootfte van alle Krieken, waar van het een Mede-zoort is, zynde van gedaante langagtig, na onder wat dunder wordende. Daar is een Mede-zoort van die beneden een punt heeft en daarom ook *Punt-kers* genoemt word, van koleur donker-zwart-bruin, voorts vleefchig, zappig en van een zeer zoete aangename fmaak.

De Boom maakt fterk, regt opwaarts groeijend Hout-gewas en kan zeer groot worden, is in den beginne niet zeer draagbaar, maar bejaart wordende, draagt hy fterk. Dezelve wil in de zwaare en natte Klei-gronden niet wel aarten, maar bemind, gelyk ook alle andere Spaanfe Kerfen, een goede, vrugtbare, zandagtige grond, ja groeit ook voordeelig in een goede fteenagtige Aarde, en ook beter in warmer *Climaten* als het onze is.

SPAANSE KERS (ROODE). Gelykt in grote, gedaante en fmaak genoegzaam aan de vorige, maar haar koleur is rood na den bruinen hellende, met twyffelagtige witagtige Stippen.

De Boom is ook van dezelfde Aart en Natuur als de vorige.

SPAANSE KERS (WITTE). Is een grote *Kriek*, genoegzaam van grote en gedaante als de twee voorgaande; haar koleur is befmult wit of geelagtig, aan de Zons-zyde zomtyds na den bleekroden hellende; is vleefchig en heeft een zeer zoet, *geparfumeert* Sap; zeer aangenaam van fmaak.

De Boom maakt fterk Hout-gewas, gelyk de voorgaande, en is, wat bejaart geworden zynde, tamelyk draagbaar.

SPAANSE KERS (BONTE). Is ook van het zoort der *Krieken*, van gedaante en fmaak als de voorgaande, dog kleinder, en korter-rond van gedaante; van koleur bleek-roodagtig en wit bont, of zomtyds befmult of geelagtig-wit; zynde *diaphaan*, zo dat het Vleefch door de buitenfchil gezien kan worden.

De

De Boom groeit als de vorige zoorten, en is in den beginne ook niet zeer draagbaar.

TROS-KERS (*Ceras 5 Genus* Dodon). Is een kleine *Kriek*, rood van koleur, komende veel Vrugten aan byzondere Steelen, by malkander aan een Hooftsteel voort, waar van ze de Naam heeft; haar smaak is zoet en aangenaam genoeg, maar dewyl ze klein en niet zeer vleeschig is, is ze weinig waardig om geplant te worden, ten zy enige weinige Bomen om de verandering.

De Boom maakt goed regt opgaand Hout-gewas, gelyk de overige Krieken, en draagt sterk.

VOLGER KERS. Is rond, omtrent de Steel wat platagtig van gedaante, en tamelyk groot; van koleur helder-rood, blinkende, en *diaphaan* of doorschynende, niet zeer vleeschig, maar vol van een waterig Sap, dat weinig geur heeft: Word derhalven weinig geplant, ten ware om te *Confyten*, of ook tot *Gestoofs* te gebruiken, waar toe ze om haar koleur zeer geagt worden; hoewel ze in de warme Zomer-dagen ook voor gezonder gehouden worden als andere vleeschiger en zoeter Kersen.

De Boom groeit wel, maar maakt dunryzig, zydwaards en door malkander groeijend Hout-gewas, en word niet groot, maar is heel draagbaar.

Van deze zoort zyn alle de volgende Mede-zoorten: *Dubbelde Volger*, of *Volgers-Volger*. *Glimmerts*, of grote *Glimmerts*? *Guldemonds-kers*. *Grand Triumphand*. *Montmorancy-kers*. *Rosenobel-Schimmelpennings-kers*. *Zwolsche-kers*. *Zeeuwsche-kers*.

Welke alle aan de *Volgers-kers*, en onderlings aan malkander, zo in gedaante als koleur, zeer gelyken, behalven dat ze veel groter als de *Volger*, en wat vleeschiger zyn: Zynde dus deze zoorten niet wel te onderscheiden, dan tegen malkander; zo het niet een en dezelfde zoort is, dat my niet zeer onwaarschynlyk toeschynt; ze zyn alle heel kortsteelig, waarom ze in Frankryk, *Cerises a courte que* genoemt worden; zynde voorts ook zeer ondraagbaar, en dus niet raadzaam daar veel van te planten; hoewel het anders de beste *Confituur Kersen* zyn.

VAN

§. 1. DE PRUIM-BOOM; dezelve word genoemt in 't *Latynsch*, Prunus. Prunus inermis, foliis lanceolato-ovatis. *Lin. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Fransch*, Prunier. *Hoogduitsch*, Pflaum-baum. *Engelsch*, Plumme-Tree. *Deensch*, Kreige-Træ. *Zweedsch*, Plomon-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Pruim; in het *Fransch*, Prune; in het *Hoogduitsch*, Pflaume; in het *Engelsch*, Plumme; in het *Deensch*, Kreige; *Zweedsch*, Plomon.

§. 2. De *Pruim-boom* bemint de warme *Climaten*, en daar worden veele zeer geurige smakelyke Zoorten van gevonden, inzonderheid in de zuidelyke Landen, als in het zuiderdeel van *Frankryk*, in *Italien* en *Spanjen*, maar waar van de meesten hier te Lande niet wel ryp worden, of maar een weinig aan de Zons-zyde, en niet door en door, gevolglyk haar aangename geur niet verkrygen; daar zyn 'er zelfs die omtrent Parys haar behoorlyke rypte niet verkrygen, zo veel te minder hier te Lande, ten ware aan het *Espalier* en in goede *Jaar-saisoenen*, dienende haar in het byzondere de *Ooster-* en *Zuid-ooster Expositie*; dewyl ze op de *Zuider* en *Zuid-wester Expositie*, zeer ligt verbranden, dikhuidig en taai, in plaats van ryp en geurig, worden. Daar is nogtans ook onderscheid in de Zoorten, aangaande de Stand-plaats, willende zommige liever op Stam, en niet gaarne aan het *Espalier* aarten, andere op beide wyze, dog ze willen aan het *Espalier* doorgaans niet wel dragen, welk veroorzaakt word, door het snoeijen, dat men genoodzaakt is aan het *Espalier* meer te doen als aan Stam-bomen, om het fatzoen te bewaren, en verwildering der Takken te weeren.

§. 3. Om de goede hoedanigheid van een *Pruim* te bepalen, zo moet ze zyn, niet vast van Vleesch, nog ook te week; maar dat smeltend, vol-zappig, niet taai, nog meelig is, en wyders een aangename, zuikeragtige, verhevene smaak heeft: Die zodanige *Pruimen* in zyn Tuin heeft, kan zeggen dat hy wat lekkers heeft, om op te disschen: Daar zyn 'er vele die diergelyke *Pruimen* de rang boven de *Apricosen*, en zelfs *Persiken*, en niet zonder reden, geven. Het is aan de *Pruimen* eigen gelyk aan de *Persiken*, dat de grootste op dezelfde Boom doorgaans de smakelykste zyn.

§. 4. De *Pruim-bomen* begeeren een goede, versche, vrugtbare, onbemeste, liever Zand- als Kleiagtige Grond, om dat de Vrugten in de eerste ryper en smakelyker worden. Ze gaan met haar Wortels niet diep in de Aarde, maar die lopen meest even onder de Boven-grond voort, en maken vele fyne Wortels. Mest moet men 'er niet by brengen, inzonderheid geen Paarde-mest, en nog minder versche, want de Bomen daar door ligt van de groei en wel geheel aan het kwynen raken, of de Vrugten, voor dat ze ryp zyn, afvallen: Dog zo de Grond uit de natuur niet vrugtbaar genoeg is, en verbetering nodig heeft, (willende deze Bomen in het byzondere een voedzame Grond hebben, om dat ze mild in het bloeijen en vrugtdragende zyn, en in een schrale Aarde haar in korten tydt dood draagen), zo moet men heel oude byna tot Aarde gewordene Koe-mest gebruiken; dog beter is goede Blad- of Hout-aarde, Straat-slyk, of goede losse Bagger uit Gragten of Vyvers; ze willen tamelyk over een vogte Grond, daar ze beter in groeijen als in drooge; dog al te vogt staande worden de Vrugten onsmakelyk.

§. 5. De zoorten van *Pruimen* worden hier te Lande voortgezet door middel van *zuiging* of *oculeering* op Struik of Uitlopers van *Pruim-bomen*; willende *het Enten in de Klove* aan deze Bomen zo wel niet gelukken. Tot het *oculeeren* moet men heel jonge dunne Plantzoenen nemen, want oude niet ligt vatten willen, om dat ze te dikke Schors hebben: Ook moet men Uitlopers verkiezen van vroege Zoorten dewelke draagbaar zyn, en goed fleurig Hout-gewas maken: Zommige houden tot dien einde voor de beste, de Uitlopers van de *kleine Ros-pruim* en *enkelde Boere witte*.

§. 6. Men kan de *Pruimen* ook *zuigen* en *oculeeren* op Plantzoenen die tot dien einde uit de Stenen gewonnen zyn, welke Stenen in het Voorjaar, na dat ze te meuken gestaan hebben, gezaait, en de jonge Plantzoenen 1 á 2 Jaren oud zynde, ordentelyk in Ryen, 2½ Voeten de Ryen, en 1 à 1½ Voeten de Plantzoenen in de Ry van elkander geplant worden, om daar vervolgens op te *oculeeren*; maar

om te *zuigen*, moeten ze, als ze een bekwame dikte verkregen hebben, by de Bomen geplant worden, waar van men *zuigen* wil; dog deze Zaaijing gefchied weinig; dewyl de *Pruimen* doorgaans overvloedig Uitlopers maken, die men rasfer en met minder moeite voortzetten kan; en men ook niet verzekert is, dat de op de eerstgemelde Plantzoenen *gezogene*, of *geoculeerde* Bomen, goede wasfelyke Bomen zullen worden; dewyl 'er uit de Stenen zeer verfchillige zoorten voortkomen, die dikwils met het *Ent* geen genoegzame natuurlyke overeenkomst hebben: De zoorten die men best tot de Zaaijing houd, zyn de *Boere witte; roode Eijer-pruim; vroege Damas:* Zommige willen verzekeren, dat de *Pruimen* op Plantzoenen van *Apricoos* geënt, die uit Stenen van de *Princesse-* of *kleine Apricoos* gewonnen zyn, vroeger ryp en fmakelyker worden en zeer wel tieren; ik heb zulks nog niet zelfs ondervonden, dog twyffe'e aan de wasfelykheid dier Bomen; maar ik zoude dienstig oordelen, indien men de moeite wilde doen, om tot de *Enting* van ieder zoort, Plantzoenen te kweken uit de Stenen van dezelfde zoorten.

§. 7. De Bomen uit Stenen voortgekomen, brengen ook zomtyds goede, fmakelyke, en diergelyke Vrugten voort, als daar ze uit gezaait zyn, zonder verënt te worden; gelyk dan daar door alle de goede zoorten van *Pruimen* voortgekomen zyn, die bekent zyn; dog ze komen by ons meest gelyk alle andere Boom-Vrugten, uit het Zaad verflegtert voort, willende dit in warmer Landstreken wat beter gelukken, weshalven we ons aan het Enten moeten houden.

§. 8. De *Pruimen* kunnen ook door Uitlopers, zonder te verënten, voortgeteelt worden, gevende dus gelyke zoort van Vrugt als de Moeder; te weten als de Moeder niet op een vreemt Plantzoen geënt is; dog men houd daar voor, dat ze, verënt wordende, beter en fmakelyker Vrugten voortbrengen; en dewyl de goede Zoorten hier te Lande doorgaans verënt worden, zo vind men ook geen Uitlopers der goede Zoorten.

§. 9. Men moet geen *gezoogde Pruimen Planten* van ouder dan 2 á 3 jarig Ent-gewas, dewyl de oudere bezwaarlyker aan de groei raken, en flegter voortgang maken.

§ 10. De *Pruim-Bomen* willen niet veel gefnoeit wezen, inzonderheid Stam-bomen, dewyl ze daar door minder dragen; Men fnoeit derhalven alleen het flegte, ondeugende Hout weg, als mede de Takken die verwarring en te overvloedig zyn, om de overige wat meer aandoening van de Lugt en Zon te doen genieten.

§. 11. Deze Boom draagt doorgaans niet zeer vroeg, inzonderheid als hy sterk groeit, maar wat bejaard geworden zynde, betaalt hy zyn agterstallen rykelyk.

§. 12. De *Pruimen* worden zo wel rauw, als op verfcheiderhande wyze gestooft zynde, genuttigt; dog rauw worden ze voor zeer ongezond gehouden, inzonderheid als ze wat veel gegeeten worden, want dan kunnen ze Buik-krimpingen, Buik- en Rode-loop veroorzaken. Hoewel dit hooftzakelyk moet verstaan worden van de flegte, waterige, laf-zoete zoorten, als by voorb., de *Rospruimen*, *Spillingen*, *Enkelde Boere Witte*, en diergelyke; de goede zoorten die wat vast van Vleefch en geurig zyn, zullen weinig hinderen, inzonderheid als ze na de Maaltyd en niet al te overvloedig gegeten worden: Onder alle zoorten word die voor de gezondste gehouden, die men in Hoogduitfchland *Quets* noemt, en aldaar veel groeit en zeer aangenaam van fmaak is; dog die hier te Lande niet wel ryp, en dus zo fmakelyk niet en word, ten zy met een heel goed Jaar-faizoen.

De *Pruimen* wazemen meest, gelyk de Druiven, met een Dauw uit, dat haar, inzonderheid de blauwe, zeer bevallig op het oog maakt; weshalven men ze zeer voorzigtig, en met droge Handen moet plukken en hanteeren, als ze in haar volmaakte cierlykheid op de Tafels zullen verfchynen.

§. 14. In Duitfchland en Frankryk worden de *Pruimen* veel gedroogt, het zy in een Bakkers- of in een expres daar toe gemaakte Droog-oven, om daar na, gestooft zynde, als een aangename Spyze te nuttigen; en dus worden ze niet ongezond geagt, zelfs niet voor zieke Menfchen: Ze maken de Buik zagtjes los, en worden tot dien einde veeltyds in een Pruim-zopje bereid, waar in men, indien het nodig is, nog een weinig *Senes-bladen* (omtrent ¼ of ½ Lood), met wat *Cremor Tartari* (½ Lood), in een Linnen doekje gedaan zynde, kan doen weken, of een weinig zagtjes laten opkoken, daar by voegende, zo men wil, wat Zuiker: Of men kan 'er wat *Manna* (een paar Lood) in het warme Sop fmelten, 't welk een deftig *laxeerend* Sopje worden zal voor Hypocondriake, Schorbutige, en andere met verstoptheid gepynigde Menfchen.

Tot het drogen worden goede, fmakelyke, vleefchige zoorten gekozen, wordende in Duitfchland de voorgemelde *Quets* daar toe veel gebruikt, die een byzonder geurig *Gestoofs* maken; en in Frankryk worden de *blauwe Damas*, *Brignoles*, *Perdrigons*, en *St. Catharine* daar toe veel geagt.

§. 15. De *Pruimen* worden ook veel *geconfyt*, zo wel nat als droog. Om delve nat te *confyten;* zo neemt *Pruimen* die vleefchig en geurig, en maar even of nauwlyks ryp zyn, prikt ze op een plaats 10 á 12, het welk gedaan word, op dat de Zuiker beter zoude daar in dringen, legt ze dan een korte tydt in koud Water, daar na doet ze in een Stenen Pan met ander Water, en laat ze op een Vuur een weinig koken tot dat ze beginnen te dryven; doet ze dan in het Water koud worden, en fpoelt ze daar na in ander Water wat af, vervolgens op een Teems gedaan zynde, laat 'er het Water aflekken: Doet ze dan in een dunne *geclarificeerde Syroop* van Zuiker (*Peer-boom* §. 12.), tot dien einde van te voren gereed gemaakt zynde, en laat ze daar in langzaam koken tot dat de Syroop een bekwame dikte heeft; doet de Pruimen dan, wat koud geworden zynde, in *Confytuur-potten*, giet 'er de Syroop over heen en bewaart ze, de Potten wel toegemaakt wordende.

Andere Koken de Pruimen aanstonds in de Syroop tot dat die een behoorlyke dikte heeft. Tot drie Pond Pruimen zal men omtrent 1½ á 2 Pond Zuiker nodig hebben; daar zyn 'er die de *Pruimen* fchillen; andere doen 'er ook wat Kaneel en Nagels, gepoeijert zynde, op het laatste van het koken by, al het welk af hangt van de wil van den *Confiturier*.

§. 16. Men kan ze ook in Honig *Confyten*, welk gefchied op de vorige wyze, alleen dat men in plaats van Zuiker-Syroop, welgezuiverde en gefcuimde Honig neemt, gelyk by de Peeren (§. 13.) gezegt is.

§. 17. De zoorten welke in Frankryk het best tot het *Confyten* geagt worden, zyn de *Perdrigon; Diapreé; Damas rouge; Apricoté; Mirabelle; St. Catharine; Brignole; Isle vert.* Hier te Lande gebruikt

Witte Pruimen.

Quetzen.



gebruikt men hooftzakelyk de *Apricoos-pruim;* de twee *Groene Mirabellen*, (kleine en grote); de *Isle vert;* en de *St. Catharine-pruim;* zynde inzonderheid de groene *Pruimen*, wegens de koleur, zo wel in Frankryk als by ons, tot het *Confyten* in agting.

§. 18. Om droge *geconfyte* Pruimen te maken, heeft men niet anders te doen, als de op voorgaande wyze in Zuiker *geconfyte Pruimen* uit de Syroop te nemen, op een Teems te laten afdruppen, vervolgens op een Plank of vertinde Blikken te leggen en op een warme plaats te drogen, dezelve altemets omkeerende, en op het laatste van het drogen met Zuiker bestrooijende. Dog de Syroop moet, om deze en alle droge *Confytuuren* te maken, niet al te dik gekookt zyn, om dat ze anders niet wel drogen willen, en vetagtig blyven; gelyk we by de Peeren ook reeds aangemerkt hebben.

De beste droge *geconfyte Pruimen* worden uit Frankryk, te weten, uit *Provence* en *Languedoc*, en uit *Italien* gebragt, om reden te voren (§. 2.) gemeld. Om dezelfde reden ontfangt men uit die Plaatzen ook *gedroogde Pruimen*, die by na zo smakelyk zyn als of ze *geconfyt* waren.

§. 19. Men legt de groene *Pruimen*, inzonderheid de *kleine Mirabelle*, en de *Isle vert*, ook wel in Edik om dezelve als *Olyven* of *Augurkjes* by Gebraads te eten, zynde aldus heel smakelyk en gezond: Tot dien einde plukt men de Pruimen als ze beginnen te rypen, dog nog niet of weinig week zyn; men legt ze in een *Confytuur-Flesch*, die een wyde opening heeft, en doet 'er by lagen tusschen wat *Nagels*, *Foelie*, *Peper-korls*, *Zout* en *Rozemaryn* of *Lauriers-bladen*, vervolgens giet men 'er beste *Wyn-Edik* overheen tot dat ze bedekt zyn, en men legt 'er schone stukken van Ley-steen boven op de *Pruimen*, op dat ze altyd onder de Edik bedompelt blyven, want dit moet ze goed houden, anders als 'er de Lugt by komt schimmelen en bederven ze: Ten laatstenbind men de Flesch met een Blaas toe en bewaart ze tot het gebruik, op een drooge lugtige plaats.

§. 20. Om de *Pruimen* versch te bewaren, en in de Winter te hebben, doet men ze onder het Water; of men giet 'er heete Wyn over, op dezelfde wyze als by de Kersen hier voren (§. 24 en 25.) gezegt is.

§. 21. De Landlieden in Duitschland, Hongaryen, Bohemen, en elders, daar veel *Pruimen* groeijen, maken daar een *Moes* van, inzonderheid van de *Quetsen* en *ronde Damas*, dat ze 's Winters op Brood eten gelyk Boter: Om dat te maken, koken ze de rype *Quetsen* in een Ketel, een weinig Water 'er by doende, tot dat ze week zyn, dan drukken ze het Vleesch door een Zeef, om 'er de Stenen en Vellen af te scheiden; vervolgens koken ze het Vleesch op het nieuw tot de *consistentie* van een dik Moes, het zelve met een Spadel geduurig roerende, op dat het niet aanbrande; en gaar zynde, word het in Potten gedaan en op een droge plaats bewaart; kan dus een geheel Jaar nog goed blyven.

§. 22. Men kan 'er ook een diergelyk Moes of Vleesch van maken met Zuiker, op die wyze als van het *Kerse-Moes* (§. 16.) gezegt is, om in Taarten en andere te gebruiken.

§. 23. Uit de ryns- of amperagtige *Pruimen* word 'er in de Wyn-landen ook wel een *Pruim-wyn* gemaakt, op dezelfde wyze als van de *Morellen* (§. 23.), dewelke in de Zomer ook heel verkoelende is.

§. 24. Ten laatsten zo kan men de *Pruimen* ook vervroegen op die wyze als te voren van de Kersen (§. 32. enz.) gezegt is, willende dezelve gemakkelyk zetten, en reujen niet zo ligtelyk af, waar toe inzonderheid dient de *Quets*, welke ik in de Maand *April* en *May*, op gemelde wyze gebroeit zynde, zeer ryp, fraai, en smakelyk gezien heb.

§. 25. Het Hout van deze Boom is bruin-ros, en word veel geagt van de Draaijers, en andere om daar van allerley mooi Huisraad te maken.

§. 26. De *Cultuur*, het *Gebruik*, enz., der *Pruimen* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Lyst en Beschryving der voornaamste zoorten van *Pruimen*, waar by tot voldoening der Liefhebbers de beste Fransche zoorten voegen zal, schoon vele daar van, gelyk voorheen gemeld is, by ons niet of bezwaarlyk volkomen ryp worden: In de Beschryving zal men vervolgens de Gedaante, Koleur, en andere hoedanigheden der Zoorten, enz., vermeld vinden.

SYNONYMISCHE LYST

Der beste PRUIMEN, zo In- als Uitlandsche.

A.

Abricoos-Pruim.
Abricoos-Pruim (Rode).
Abricoos-Pruim (Bonte).
Abricoos-Pruim (Witte).
Abricoos-Pruim (Franse). Abricoté. Prune d'Abrico. Virginale. Maagde Pruim.
d'Altesse (Prune), zie Quets.
Amandel-Pruim, zie Rognon de Coq.
Amelie-Pruim (Vroege blauwe).
Amelie-Pruim (Witte).
Avant-Pruim, zie Cerisette.

B.

Bedelaars-pruim, zie Mirabelle.
Boere witte Pruim (Dubbelde).
Boere witte (Enkelde).
Boere blauwe Pruim.
Bonum Magnum, zie Eyer-Pruim.
Brignole. Prunelle. Prumjools-Pruim.

C.

Catalogne, zie Perdrigon hatyf.
St. Catrine-pruim, zie St. Kateryne.
Ciriſette. Kers-Pruim. Rode Avant-Pruim. Ecarlate.
Cerisette blanche. Witte Kers-Prium. Witte Avant-Pruim. Witte vroege Pruim. Jean hative.

D.

Damas rouge. Rode Damas-of Damascener-Pruim.
Damas violet. Violette Damas-Pruim. Mougeron.
Damas noir hatyf, on precoce. Vroege blauwe Damas
Damas blanc. Witte Damas.
Damas (Gros) violet de Tours. Grote blauwe Damas.
Damas noir (Petit) kleine blauwe Damas.

Damas (Dubbelde), zie Perdrigon.
Damas long, zie Quets.
Damas vert, zie Mirabelle.
Dauphine, zie Mirabelle.
Diapreé rouge. Roche-courbon.
Diapreé violette.
Dojenné. Donjumer-Pruim.
Drap d'Or. Gouden lakenfe Pruim.

E.

E*Carlate*, zie Cerifette.
Engelfe Blauwe, zie Prune d'Orleans.
Eyer-Pruim (Rode of Violette.) Rode Bonum magnum. Rode Mogol. Imperiale rouge.
Eyer-Pruim (Bonte).
Eyer-Pruim (Witte). Witte Bonum magnum. Witte Mogol. Imperiale blanche.
Eyer-Pruim (Groote geele), zie Heeren-Pruim.

F.

F*Ranfe rode Pruim*, zie Rojale.

G.

G*Oudenlakenfe*, zie Drap d'Or.
Groene Pruim, zie Mirabelle.

H.

H*Anekloten*, zie Rognon de Coq.
Heeren-Pruim. Prune de Monficur. Grote geele Eyer-Pruim. *Is los op de fteen.*

J. I.

J*Ean hative*, zie Cerifette.
Imperiale, zie Eyer-Pruim.
Ile vert. Verdace. Olyf-Pruim.
Imperatrice. Keyzerin.

K.

St. KAteryne-Pruim. St. Caterine (Prune).
Kers-Pruim, zie Cerifette.
Koningin Claudia, zie Reine Claude.
Konings Pruim, zie Rojale.
Kroos-Pruim, *van verfcheide Zoorten, als blauwe, geele, rode*, &c., *en van verfchillige grootte.*

M.

M*Aagde-Pruim*, zie Abricoos-Pruim.
Malotte, zie Ros-Pruim.
Maugeron, zie Damas.
Mirabelle (Groene dubbelde). Damas vert. Groene Damas-Pruim. Dauphine.
Mirabelle (Groene enkelde). Petit Damas vert. Damas vert hatyf. Bedelaars-Pruim.
Mirabelle blanche, ou jaune. Mirabelle perlée. Witte Mirabelle.
Mirabelle noir. Mirabolane. Blauwe Mirabelle of Mirabolane.
Mogol-Pruim, zie Eyer-Pruim.
Monfieur (Prune de), zie Heere Pruim.
Morin hatyf, ou precoce.

O.

O*Lyf-Pruim*, zie Ile vert.
Ongarifche Quets, zie Quets.
Orange (Prune d'). Oranje Pruim.

P.

P*Aarde-Pruim*, zie Ros-Pruim.
Paffe velours, zie Perdrigon.
Perdrigon violet.
Perdrigon blanc.
Perdrigon hatyf ou precoce. Vroege Perdrigon. Paffe-velours. Prune de Catalogne. Dubbelde Damas.
Perdrigon d' Italie, zie Rojale.
Prune d' Abricot, zie Abricoté.
Pruimjools-pruim, zie Brignole.
Pruim met dubbelde Bloemen, *Ondraagbaar.*
Pruim met bonte Bladen.
Prune d' Orleans. Engelfe blauwe.
Prunelle, zie Brignole.

Q.

QUets (Lange). Hoogduitfche Quets. Ongarifche Qets. Prune d' Alteffe? Damas long. Lange Damas of Damafcener Pruim.
Quets (Grote Ongarifche). Dubbelde Ongerfche Quets.
Quets (Ronde). Spaanfche Quets.

R.

REine Claude. Koninginne Claudia,
Roche-courbon, zie Diapreé.
Rognon de Coq. Amandel-Pruim. Hane-Kloten.
Rojale. Konings Pruim. Perdrigon d' Italie. Franfche Rode.
Ros- of Paarde Pruim (Dubbelde). Malotte. Grote Malotte.
Ros- of Paarde-Pruim (Enkelde). Kleine Malotte.
Ros- of Paarde-Pruim (Grote geele).

S.

SLee-Pruim. Wilde Pruim.
Spilling (Geele enkelde). Was-Pruim.
Spilling (Geele dubbelde). Grote Was-Pruim.
Spilling (Blauwe).

V.

V*Erdace*, zie Ile Vert.
Violette. Violet-Pruim. Grote Violette.
Virginale, zie Abricoos Pruim.
Vroege witte, zie Cerifette.

W.

W*Ilde Pruim*, zie Slee-Pruim.
Was-Pruim, zie Spilling.

BESCHRYVING van de meefte der gemelde PRUIMEN.

AMELIE-PRUIM (BLAUWE). Is een matig grote Pruim; van gedaante rondagtig, en van koleur blauwagtig-violet en word vroeg ryp; haar Vleefch is zagt, zappig en van een tamelyk geurige fmaak.

De Boom maakt goed gewas en draagt wel.

AMELIE PRUIM (WITTE). Is ook een matig grote, rondagtige Pruim; haar koleur is geelagtig-wit, en ze komt vroeg aan, dog niet zo vroeg als de voorgaande, en de Boom draagt wel. Het is zeer waarfchynlyk dat deze gemelde twee zoorten op andere plaatzen in de Nederlanden nog andere Benamingen voeren, die ik nog niet heb kunnen ontdekken.

APRICOOS-PRUIM (GEMEENE). Is een vry grote Pruim, van grootte als de *dubbele Boere Witte*, haar gedaante is eenigzins langer als rond; haar koleur is geelagtig, en veeltyds met violetagtige Vlekken min of meer gevlekt en geftipt; haar Vleefch is zagt, zappig, en van een aangename geurige fmaak.

De Boom draagt heel fterk, maar laat zyn Vrugten met het ryp worden ligtelyk vallen, inzonderheid in flegte, vogte Jaren.

De *roode zoort* is daar van niet onderfcheiden, dan dat ze wat bleeker valt. De *bonte zoort* is meer violet op een geelagtig witte grond; en het onderfcheid der witte beftaat daar in, dat ze niet of zeer weinig gevlekt, en alleen geelagtig-wit is. Welke veranderingen buiten twyffel voortgekomen zyn,

zyn, door het Ent-plantzoen. Ook kan de Grond en Stand-plaats veel doen, dat de Vrugten van een zelfde zoort meer of min gekoleurt zyn.

APRICOTE, of *Fransche Apricoos-pruim.* Is een vry grote Pruim, van gedaante iets langer als rond; van koleur geelagtig, en met rode Stippen wat min of meer gestipt en gevlekt, inzonderheid aan de Zons-zyde, zo dat ze zeer wel na een kleine *Princesse-Apricoos* gelykt, waar van ze ook de naam voert; haar Vleesch is zagt, zappig, los aan de Steen, en van een heel geurige verhevene Smaak.

De Boom draagt sterk, en slaagt zo wel op Stam als aan het *Espalier*, dog voornamelyk aan de laatste het best.

Men moet deze Fransche zoort niet verwarren met de voorgemelde *Apricoos-pruim*, als zynde iets vaster van Vleesch, en, wel ryp zynde, van een geuriger, na die der Apricosen hellende, Smaak.

BOERE WITTE (DUBBELDE). Is een vry grote Pruim, rond van gedaante, met een merkelyk diepe Naad; haar koleur is geelagtig, eenigzints na den groenen hellende; haar Vleesch is zagt, volzappig, vast aan de Steen, en van een heel aangename smaak, inzonderheid aan het *Espalier* gegroeit zynde.

De enkelde *Boere Witte* verschilt niet van de *dubbelde*, dan dat ze wat kleinder en geeler van koleur valt, zynde veeltyds ook iets rood gespikkelt: Deze word smakelyker bevonden op *Stam* als aan het *Espalier*; en overtreft, wel ryp zynde, naar het oordeel der Liefhebbers en Kenners, de dubbelde in de smaak; zelfs vele houden ze voor de smakelykste van alle onze Inlandsche Pruimen, en ze word in deze Nederlanden veel gecultiveert, invoegen dat men 'er zeer veel daar van op de Merkten ziet.

De Bomen van beide *zoorten* zyn zeer draagbaar, inzonderheid de *Enkelde*.

BOERE BLAUWE. Is een Pruim by na van gedaante en grootte als de *Enkelde Boere Witte*, maar haar Naad is wat dieper; haar koleur is blauw-violetagtig: Dog haar smaak is zo geurig niet als de gemelde *Witte*; zynde ook wateriger, en mitsdien zo gezond niet, weshalven men dezelve ook minder ziet cultiveeren en ter Merkten komen.

De Bomen maken anderzints goed Gewas en zyn zeer draagbaar.

BRIGNOLE JEAUNE, of *geele.* Is van gedaante iets langer als rond, tamelyk groot; van koleur geel, hellende naar het rood; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen die heel klein is, en een geurige, iets amperagtige, dog aangename smaak heeft, als ze wel ryp is; welke rypheid ze egter by ons bezwaarlyk verkrygt, schoon ze aan een goed *Espalier* geplant staat. Deze Zoort groeit veel omtrent de Stad *Brignole* in *Provence*, waar van ze de Naam voert, alwaar ze wegens het warme *Climaat* zeer geurig en lekker worden; en van waar dezelve, geschilt, de Stenen 'er uit genomen, en vervolgens in houten Dozen, op de wyze der Vygen, gelegt zynde, veel in andere Landen tot gebruik in de Medicynen, als anders, gezonden worden.

BRIGNOLE VIOLET. Is rond, by na vierkant, dat is, by de Steel en tegen over enigzints platagtig; haar koleur is violet, trekkende naar het zwart; haar Vleesch is vry geel, iets vast en zomtyds wat droog, van een geurige zoete smaak die met wat amperheid of scherpigheid gepaart is; maar dewyl ze laat rypt, zo verkrygt ze haar volkomene smaak by ons zeer zelden, blyvende dus doorgaans hard en zuur van smaak, schoon ze aan een goed *Espalier* staat. Ze word in Frankryk veel geagt tot *Confytuuren* en om te drogen.

CERISETTE. Is een matige grote, van gedaante rond, en naar onderen iets dunner of puntig; haar koleur is helder rood, de Steel dun en heel lang, zo dat men dezelve van ver voor een *Kers* zoude aanzien; waar van ze ook de naam gekregen heeft; haar Vleesch is zagt, zappig genoeg, witagtig van koleur, los aan de Steen, en van een tamelyk geurige smaak, zynde een van de eerste Pruimen die 'er ryp worden, maar men ziet ze hier te Lande weinig; ik heb ze, beneffens andere goede zoorten, onder die benaminge uit *Braband* gekregen: Men moet ze niet verwarren met de *kleine* of *enkelde Ros-pruim*, die niet zo ligt-rood is, en een korter Steel heeft.

De Boom heeft kleine Bladen en Bloemen, bloeit heel sterk, maar om dat de Bloeizels heel teder zyn, en hy heel vroeg bloeit, zo gebeurt het veeltyds dat hy weinig Vrugten by ons voortbrengt.

CERISETTE BLANCHE. Gelykt in allen na de voorgaande, behalven dat ze geelagtig-wit van koleur is; komende ook vroeg aan; en men moet ze niet verwarren met onze *Enkelde Boere Witte.*

DAMAS ROUGE. Is matig groot, van gedaante rond, vierkant; van koleur rood, hellende naar het violet; haar Vleesch is wat vast, zappig genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zuikeragtige, geurige, aangename smaak; maar worden by ons zelden behoorlyk ryp.

De *Witte Damas* en *Violette Damas* komen in gedaante, grootte en hoedanigheid genoegzaam met de *roode* overeen, behalven dat de *witte* geelagtig-wit, en de *violette* schoon violet van koleur is; zynde deze laatste egter ook een weinig langer als rond.

DAMAS NOIR HATYF. Is een matig grote Pruim, van gedaante rond, van koleur blauw, by na zwart, komende vroeg aan, omtrent met de eerste Pruimen; haar Vleesch is geel en iets rondagtig aan de buiten-kant en omtrent de Steen; voorts los aan de Steen, maar valt zomtyds wat hard en droog, of meelig en laf van smaak, zo dat ze van geen grote waarde is; maar de Uitlopers van deze zoort worden in Frankryk voor de beste gehouden, om 'er andere *Pruimen* en *Perziken* op te Enten.

Daar is nog een laate zoort van zwarte *Damas-pruimen*, maar die word zelfs omtrent *Parys* niet wel ryp; zynde derhalven geheel ondienstig om 'er by ons van te planten.

DAMAS GROS DE TOURS. Is vry groot, van gedaante iets langer als rond; van koleur blauw of violet, trekkende naar het zwart; haar Vleesch is zagt, zappig genoeg, geel van koleur, en los aan de Steen, van een aangename geurige smaak, en dewyl ze vroeg rypt, zo kan ze by ons in goede Jaren hare rypheid verkrygen, zo wel op *Stam* als aan het *Espalier.*

DIAPREE ROUGE. Is langwerpig van gedaante, en tamelyk groot; van koleur violet trekkende sterk naar het rood; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, heel vast aan de Steen; van een zuikeragtige zeer aangename smaak, als ze wel ryp is.

De *Violette Diapreé* is van dezelfde gedaante, grootte en hoedanigheid, behalven dat ze fchoon violet, fraai gebloeft en los aan de Steen is. Ze zyn in Frankryk van de geagtfte zo wel rauw als gedroogt, en om te *Confyten*, en ze flagen daar zo wel op *Stam* als aan het *Espalier;* maar by ons moet men ze alleen aan het *Espalier* ftellen, dog des niettegenftaande worden ze zelden wel ryp, inzonderheid als de Expofitie vlak op het Zuiden is, om redenen voorhenen in een ander Werk van ons gemeld.

DOJENE. Deze Pruim gelykt van grootte en koleur zeer veel naar de *dubbelde Boere Witte*, zo dat men ze in de eerfte opflag daar voor nemen zoude, dog nader onderzogt zynde, zo is ze enigzints langer als rond en meer naar den groenen hellende, ook iets groter; haar Vleefch is wateragtiger en vafter aan de Steen, en, naar myn gedagten, zo nuttig en gezond niet als de gemelde *Dubbelde Boere Witte..*

Voorts zo is de Boom zeer draagbaar, dog men ziet de Vrugten niet zo overvloedig op de Merkt.

DRAP D'OR. Is een zoort van *Damas;* van matige grootte; van gedaante rond, vierkant; van koleur geel en met rood geftippelt en gevlekt; haar Vleefch is zagt genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zeer aangename zuikeragtige fmaak: Ze moet by ons meeft aan het *Espalier* geplaaft worden, maar is dan niet zeer draagbaar; ten ware men haar ruimte geeft om te groeijen.

ENGELSE BLAUWE. Is een tamelyk grote Pruim, van gedaante rond; van koleur roodagtig-blauw; haar Vleefch is zagt, iets geelagtig, en vaft aan de Steen, zappig, en van een geurige fmaak: Dezelve komt vroeg aan, en de Boom draagt fterk, weshalven waardig is geplant te worden; dog is by ons nog niet zeer bekent of gemeen.

EIJER-PRUIM (RODE EN VIOLETTE OF PAARSE). Dat een en dezelfde Pruim is, behalven dat de koleur die aan de eene kant wel wat ligt-roder, aan de andere wat paars- of violetagtig is; dat zeer waarfchynlyk alleen door het Ent-plantzoen ontftaan is. Het is een van de grootfte zoort van Pruimen; van gedaante wat langwerpig-, of Ey-rond, waar van ze de naam voert; haar Vleefch is zagt, volzappig, en van een aangename geurige fmaak, als ze in een goede grond gegroeit en daar door wel ryp geworden is.

De Boom is zeer draagbaar, zo wel op *Hoog-Stam* als aan het *Espalier*, waar aan de Vrugten niet geringer worden.

De *bonte Eijer-pruim* verfchilt nergens in van het gemelde, als dat ze min of meer rood, of paarsagtig gevlekt is.

EIJER-PRUIM (WITTE). Is van grootte en gedaante als de vorige *Roode*, en zomtyds nog wel wat groter; haar koleur is geelagtig-wit; haar Vleefch is vaft, en zomtyds wat droog, ook doorgaans iets amper of fcherpagtig van fmaak, derhalven niet zo goed als de voorgaande; dog aan het *Espalier* worden ze beter als op *Stam.* De Boom draagt zeer wel.

HEERE-PRUIM. Deze gelykt veel na een *Witte Eijer-pruim*, maar valt nog groter en geeler, en haar Vleefch is los aan de Steen, zynde tamelyk geurig van fmaak, als ze wel ryp is; en de Boom draagt tamelyk wel.

ISLE VERT. Is een niet zeer grote *Pruim*, van gedaante heel lang en dun, op die wyze als *Olyven*, zelfs nog langer, waarom ze ook *Olyf-pruim* genoemt word; haar koleur is heel groen; ze is rauw niet veel waardig, maar ze word wegens haar koleur geagt tot *Confytuuren*, of om in Edik te zetten, als *Olyven* of *Concommers.*

De Boom draagt heel fterk, dog deze zoort word by ons niet veel gevonden, ten zy men ze uit Frankryk ontbiet.

ST. KATHERINE-PRUIM. Is tamelyk groot, van gedaante iets langwerpig; van koleur geelagtig-wit; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen, en, wel ryp zynde, van een aangename zuikeragtige fyne fmaak; flaagt zo wel op *Stam* als aan het *Espalier;* dog aan deze word ze veel beter: Men moet ze, om regt geurig te zyn, aan de Boom laten tot dat ze begint te rimpelen omtrent de Steel. Ze word veel geagt om te drogen en te *Confyten.*

De Boom maakt goed gewas en draagt heel fterk.

KROOS-PRUIMEN. Zyn Inlandfche Pruimen van verfcheide zoorten, als, wit of geelagtig, dog meeft blauw, of violet-roodagtig, enz., ook groter en kleiner, en rondagtig van gedaante, maar alle van een geringe, laffe, wateragtige fmaak, die hier te Lande uit Zaad of de Steenen gewonnen, en derhalven, om het kouder Climaat, zo goed niet kunnen zyn als in Italien en Spanjen, enz., maar zyn zeer dienftig om 'er op te *Enten.*

MIRABELLE (GROENE DUBBELDE-). Is een vry grote Pruim, na genoeg als de *dubbelde Boere Witte;* van gedaante iets langer als rond; haar koleur is groenagtig, na den geelen hellende; haar Vleefch is zagt, zappig, vaft aan de Steen, en van een heel geurige aangename fmaak, als ze met een goed Saifoen, of aan een goed *Espalier* wel ryp geworden is, en is derhalven by de Liefhebbers zeer geagt.

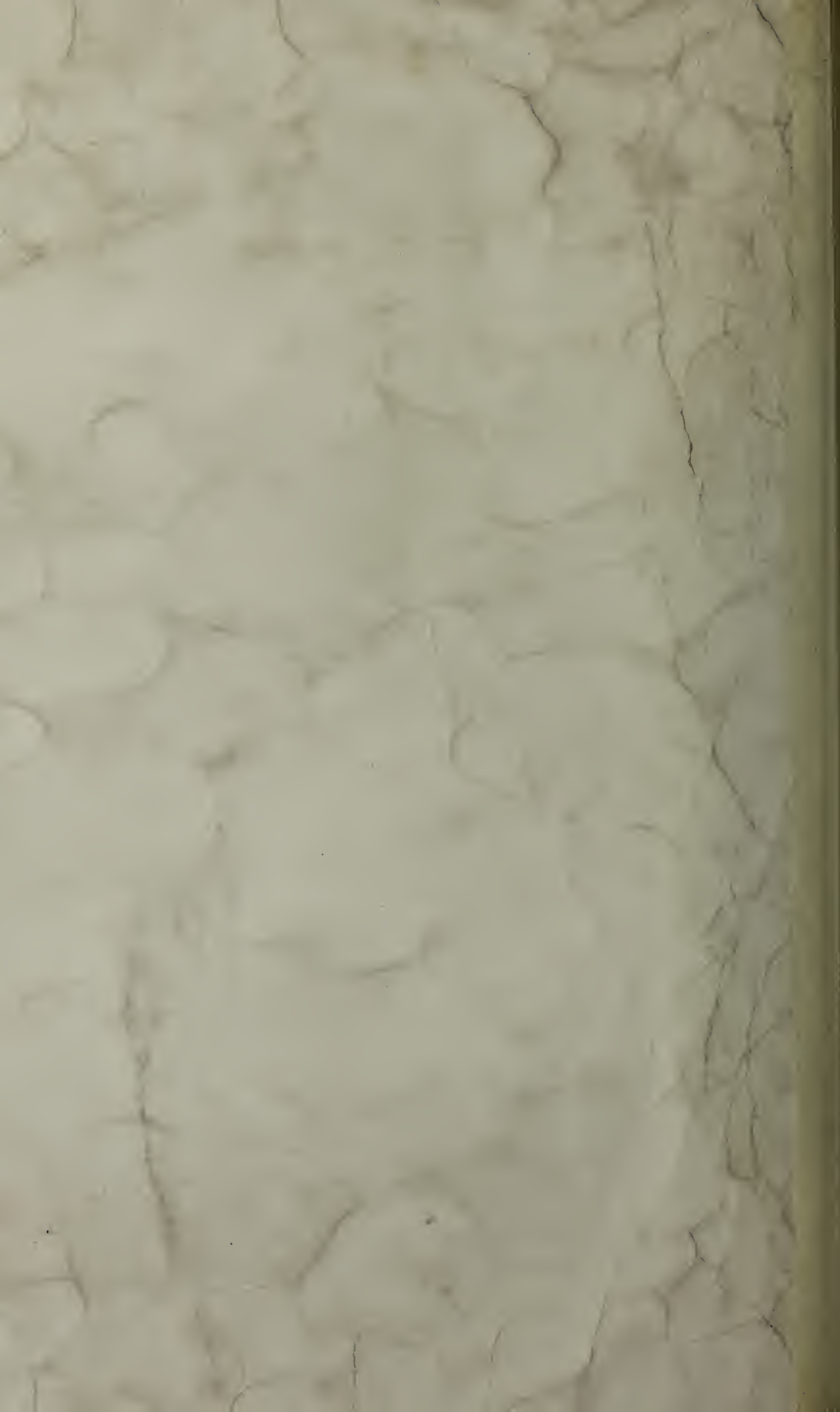
De Boom maakt goed gewas en draagt tamelyk fterk.

MIRABELLE (GROENE ENKELDE). Is heel klein en rond, by na als een knikker, veel groener als de *dubbelde*, word ook wat vroeger ryp, maar is niet zo fmakelyk; de Boom draagt bovenmaten, en zulks doorgaans jaarlyks even fterk. Beide deze *Mirabellen* worden veel geagt voor *Confytuuren*, om de groene koleur.

MIRABELLE (WITTE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante wat langer als rond; van koleur geelagtig-wit, en doorgaans geftipt met rood; haar Vleefch is zagt genoeg, los aan de Steen, die klein is, van een zeer aangename zuikeragtige fmaak. De Boom draagt ongemeen fterk, zo wel aan 't *Espalier* als op *Stam;* dog om ze by ons wel ryp en geurig te hebben, moet men ze aan het *Espalier* ftellen. Deze *Pruim* word de befte geagt voor *Confytuuren*

MORIN HATYF. Is een ronde, roode, tamelyk grote Pruim, die vroeg aankomt, volgende voorts op de *Cerifette*, en ook daar mede wel overeenkomende, behalven dat haar Steel zo lang niet is, en de Bladen zo klein niet zyn; is goed van fmaak, en niet onwaardig om hier te Lande geplant te worden, zo wel als omtrent *Parys;* te meer om dat de Vrugt heel fmakelyk word; vroeg aankomt, en de Boom vrugtbaar is.

ORANJE



ORANJE PRUIM. Is een tamelyk grote Pruim, omtrent als de *Dubbelde Boere Witte*, haar gedaante is een weinig langer als rond; haar koleur is roodagtig geftippelt op een geel-roodagtige grond, zo dat ze 'er op eenig afftand helder roodagtig uitziet; haar Vleefch is zagt, volzappig, los aan de Steen, en van een goede aangename fmaak.

De Boom maakt goed gewas, draagt heel fterk, en is derhalven waardig om geplant te worden.

PERDRIGON VIOLET. Is van tamelyke grootte; haar gedaante is wat langer als rond; haar koleur is violet, hellende na een fchoon rood; haar Vleefch is zagt genoeg, vaft aan de Steen, fmeltende, en van een zeer fyne verhevene geur, als ze wel ryp is, dat ze by ons zelden word, fchoon ze aan een wel *geexponeert Espalier* ftaat; hoewel in een goed Jaar en goede Grond, nog al heel fmakelyk word. Ze is heel teder van Bloem, waarom ze met koude Voorjaars zeer ligt misbloeit: Ze word in Frankryk geagt tot *Confytuuren*.

De *witte Perdrigon* verfchilt nergens in van de *Violette*, dan alleen in de koleur, die geelagtig-wit is, en heeft het Vleefch los aan de Steen; ze moet ook aan een goed *Espalier* geplaatft worden.

PERDRIGON HATYF. Is een vry grote Pruim, van gedaante rond, vierkant; van koleur fchoon violet; haar Vleefch is wat hard; en dikwils meelagtig, vaft aan de Steen die groot en dik is; dus niet zeer verheven van fmaak.

De Boom maakt groot en dik Hout, en grote brede Bladen, en is ongemeen draagbaar, weshalven nog wel geplant word, te meer om dat de Vrugten vroeg rypen, en dus by ons ryp en volkomen kunnen worden.

PRUIM MET DUBBELDE BLOEM. Deze word alleen geplant van de Liefhebbers om haar Bloemen, die fraai dubbeld zyn; maar men heeft 'er geen Vrugten van te verwagten, gelyk van de meefte Gewasfen met dubbelde Bloemen.

QUETS. Is een langwerpig tamelyk grote Pruim, met een Naad; van koleur fchoon blauw-violet, hellende iets na het rood, en met een blauw Waas gedekt, dat haar zeer oogzienlyk en bevallig maakt; haar Vleefch is zagt genoeg, zappig, op zommige Bomen los op andere vaft aan de Steen, die lang en plat is, vry geel van koleur, en van een zeer aangename, verhevene, zuikeragtige fmaak als ze wel ryp is, dog ze krygt hier te Lande die verhevendheid niet, als in Duitfchland, daar ze zeer *exellent* gevonden worden, inzonderheid in *Hesfen*, *Thuringen*, *Saxen*, *Silefien*, *Moravien*, *Boheme*, *Hongar'en*, en elders meer.

De Boom draagt, wat bejaart geworden zynde, heel fterk, en word in voorgemelde Plaatzen alleen door Uitlopers voortgekweekt.

Hoedanig deze Pruim eigentlyk van de Franfchen genoemt word, heb ik nog niet ter dege kunnen ontdekken, daar het nogtans zeer waarfchynlyk is, dat ze ook in Frankryk bekent zal zyn; want in meeft alle de Lyften, zo wel Franfche als andere, vind men de Namen in verwarring opgenoemt zonder daar uit iets zekers te kunnen befluiten.

QUETS (ONGERSE-). Word veel groter als de voorgaande en by na zo groot als een kleine *Eijer-pruim*; haar gedaante is langwerpig-rond, dog na proportie iets korter als de voorgaande *Quets*; haar koleur is roodagtig, trekkende naar het violet; haar Vleefch is zagt, maar dikwils meelig en niet zeer fmakelyk, inzonderheid in vogte, koude gronden, dog in goede droge gronden, en aan het *Espalier*, word ze beter en heel fmakelyk.

De Boom draagt ook zeer wel.

QUETS (RONDE). Is van gedaante iets langer als rond, maar niet zo lang als de *ordinaris Quets*, voor befchreven, ook niet zo fchoon violet, maar meer hellende naar het rood, zynde anders van dezelfde dikte; haar Vleefch is tamelyk zagt, geelagtig-wit van koleur, van een heel geurige fmaak als ze wel ryp is, dog niet zo fmakelyk als de *ordinaris Quets;* word ook by ons niet behoorlyk ryp.

REINE CLAUDE. Is een tamelyk grote Pruim, van gedaante rond, vierkant; van koleur wit, iets na den geelen hellende, en met een Waas gedekt; haar Vleefch is vaft dog niet hard, en zappig genoeg, heel los aan de Steen, van een zeer aangename zuikeragtige fmaak, als ze wel ryp is; ze flaagt zo wel op *Stam* als aan het *Espalier*, maar dient by ons meeft op deze laatfte plaats gefteld te worden, om dat ze op *Stam* niet behoorlyk ryp word, dan in heel goede Jaren en in goede Gronden; zynde dus egter waardig om geplant te worden.

De Boom maakt goed Gewas en draagt zeer wel.

ROJALE. Is een grote, fchone Pruim; van gedaante rond, met een lange Steel; haar koleur is helder-rood, en mooi gebloeft of met een fraaije Wafem gedekt; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, van een zeer aangename verhevene fmaak; ze flaagt zo wel op *Stam* als aan het *Espalier*, dog deze laatfte plaats voegt haar by ons doorgaans het beft.

De Boom maakt goed Gewas, en draagt wel.

ROS-PRUIM (DUBBELDE). Is een heel grote Pruim, van gedaante rond; van koleur bleekagtig-rood en paars gevlekt en geftipt; haar Vleefch is heel zagt, en vol van een wateragtig zap; van een laf-zoete, niet verhevene fmaak.

De *enkelde Ros-pruim* is matig groot omtrent als de *dubbelde Boere Witte*, of als de *Oranje-pruim;* van gedaante, koleur, hoedanigheid ende fmaak, genoegzaam als de voorgaande: Ze groeijen veel in Duitfchland, Braband en elders, dragen beide, inzonderheid de enkelde, zeer fterk, maar worden voor de ongezondfte van alle Pruimen gehouden, en van de *Medicyne Doctoren* wel ernftig verboden om veel te eeten; gelyk men dan dikwils bevonden heeft, dat de Menfchen van het veel eeten dezer Pruimen, de roode Loop gekregen hebben. Ondertusfchen zo worden de Uitlopers van de *enkelde Ros-pruim* zeer dienftig bevonden om daar op andere zoorten te enten.

NB. Dit is niet de *Crifets*, gelyk men in *Tournefort* vind.

SLEE-PRUIM, of *Wilde Pruim*, (*Prunus Silveftris* C. B. P. Dodon. *Prunus Spinofa, foliis lanceolatis.* Linn. *Gen. & Spec. Roj. Prodr.*), moet hier ook met eenige woorden gedagt worden; dewyl het een Mede-zoort, zo niet de Moeder of eerfte oorfprong van alle bekende tamme Pruimen is, die uit haar Zaad door de oeffening, met de tydt verbetert, voortgekomen zyn; ze wasfen in *Duitfchland* en elders veel in het wild; ie zyn klein, rond en zwart-blauw, van een zuuragtige

 adftringee-

adſtringeerende ſmaak; maar door de Cultuur, in een goede Grond ſtaande, en door het Enten, worden ze veel ſmakelyker en niet onaangenaam om te Eeten, ook veel groter; en worden dan *Haver-Sleen*, ook *Italiaanſche-Sleen* genoemt, (Latynſch, *Prunus Silveſtris præcox*. C. B. Pin.); om dat ze in de tydt dat de Haver ingeoogſt word, ryp worden, daar in tegen de eerſte laat in de Herfſt rypen.

Daar word ook een zoort gevonden met witagtige Vrugten, *Prunus Silveſtris*, *fructu majore albo*. Raj. Synops.) En nog een andere met rode Vrugten, maar deze zyn zeldzaam.

SPILLING (GEELE ENKELDE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante heel langwerpig, als de *Quets*; van koleur Was geel; haar Vleeſch is zagt, tamelyk geurig van ſmaak, maar zeer waterig, en ze worden voor de ongezondſte Pruimen van alle gehouden: De Bomen zyn zeer draagbaar; en ze worden van Uitlopers voortgeteelt.

SPILLING (GEELE DUBBELDE). Zyn heel grote Pruimen, gelykende in gedaante naar Hoender-Eijers; van koleur geel als de voorgaande, maar zyn niet zo ſmakelyk; dog even zo ongezond.

VIOLETTE. Deze Pruim is ons onbekendt, en nog niet te voren gekomen, onder die benaming: En vele zoorten van Pruimen zyn violet van koleur.

VAN

§. 1. DE APRICOOS-BOOM. Dezelve word genoemt in het *Nederduitſch*, ook Abricoos-Boom. *Latynſch*, Malus Armeniaca. Prunus foilis ovato-cordatis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Franſch*, Abricotier. *Hoogduitſch*, Apricos-Baum. Morillen-Baum. *Engelſch*, Apricots-Tree. *Deenſch*, Apricoſe-Træ. *Zweedſch*, Apricoſe-Tree.

De Vrugten zelfs heeten in het *Nederduitſch*, Apricoſen. *Latynſch*, Mala Armeniaca. *Hoogduitſch*, Apricoſen. *Franſch*, Des Abricots. *Engelſch*, Apricots. *Deenſch*, Apricoſer. *Zweedſch*, Apricoſer.

§. 2. De *Apricoſen* zyn buiten alle twiſt een Mede-zoort der *Pruimen*, of zeer na daar aan vermaagſchapt, want ze daar mede zeer veel overeenkomſt hebben; gelyk ze dan de Heeren *Linnæus Van Royen* in hunne Catalogen of Flora's daar by gevoegt hebben; het is een Vrugt die men zegt eerſt uit *Armenien* en *Syrien* in *Europa* gebragt te zyn, het welk ook de oude *Latynſche* Naam genoegzaam te kennen geeft.

§. 3. Men heeft van de *Apricoſen* niet zo veel verſchillige zoorten als van de *Pruimen* en *Perſiken*; hoewel uit haar Stenen, gezaait wordende, geduurig andere zoorten voortkomen, maar die zyn doorgaans klein en verſlegtert. De zoorten die tegenwoordig hier te Lande bekent zyn, zyn de volgende vyf, ſchoon zommige Enteniers in hunne Lyſten van meer ſpreken, als

1. *Bosſche Apricoos*. 2. *Bredaſche* of *Dubbelde Apricoos*. 3. *Kleine*, *Vroege*, *Enkelde* of *Princesſe Apricoos*. 4. *Oranje Apricoos*. 5. *Witte Apricoos*.

De *Apricoos van 's Hertogenboſch* is, behalven de *witte*, van de grootſte zoort; van koleur geel en hoog-purper-vlekkig, en zomtyds ſtippig, en van een heel geurige Smaak.

De *Bredaſche Apricoos* is van groote als de voorgaande, en zomtyds nog iets groter, de *witte* naby komende; van koleur hoog geel, en een-koleurig, zonder vlekken, van een heel geurige Smaak; en is zeer draagbaar.

De *Kleine*, of *Princeſſe-Apricoos*, is klein van ſtuk, en doorgaans bruin-vlekkig en geſtipt; zynde de ſmakelykſte van alle zoorten, en word het eerſt ryp; maar is niet zeer draagbaar. Ze is ook het dienſtigſte tot het *oculeeren* van *Pruimen* om daar vervolgens *Perſiken* op te ſtellen.

De *Oranje-Apricoos* is iets kleinder als de *Bredaſche*, hoog-oranje van koleur, van binnen en buiten, en veeltyds met bruin-rode ſtippels min of meer van buitengeſtipt; voorts een der ſmakelykſte Zoorten, en boven maten draagbaar.

De *Witte Apricoos*, is de grootſte van allen, maar de minſmakelykſte, van weinig geur; wordende derhalven meeſt gebruikt tot *Geſtoofs* en om te *confyten*; haar koleur is bleek-of witagtig-geel.

§. 4. De *Apricoos-Boom* wil in allerley goede, zo wel zand als kleyagtige Gronden, heel wel-groeijen; hy verdraagt niet wel Meſt, gelyk de meeſte ſteen-vrugten, nogtans doet hem die geen zo veel nadeel, als aan andere, als die maar niet te verſch is. Hy waſt ſterk en ſchielyk, word tamelyk groot en draagt vroeg genoeg: zyn wortels booren tamelyk diep in de grond, en worden groot.

§. 5. Deze Boom moet hier te lande aan *Espaliers* op een goede *Expoſitie* (Ooſt- en Zuid-Ooſt) geplant worden: Op *Stam* worden de Vrugten, ſchoon de Boom zeer wel groeit, by ons niet of zelden behoorlyk ryp; anders zo zyn die welke op *Stam* gegroeit zyn, als ze wel ryp kunnen worden, veel geuriger als die van *Espalier-bomen*; ik heb binnen de tyd van 17 á 18 Jaren, maar 2 á 3 maal rype *Apricoſen*, in de Tuin van *Haar Hoogheid*, *de Vorſtin Weduwe van Oranjen*, op *Marienburg*, van Stam-bomen kunnen hebben, die zeer geurig waren, en die waren van de *Princesſe-Apricoos*.

§. 6. Hy word voortgezet door middel van *oculeeren* of *zuigen* op *Uitlopers* van *Pruimen*; dog de eerſte manier is het meeſt in de *practycq*; tot Ent-plantzoenen bedient men zig by ons meeſt van de *Uitlopers* van de *Boere Witte Pruim*, om dat men bevonden heeft, dat ze daar op beſt groeijen: Dog de *Uitlopers* van de *blauwe* of *vroege zwarte Damas* worden daar toe van vele beter geagt.

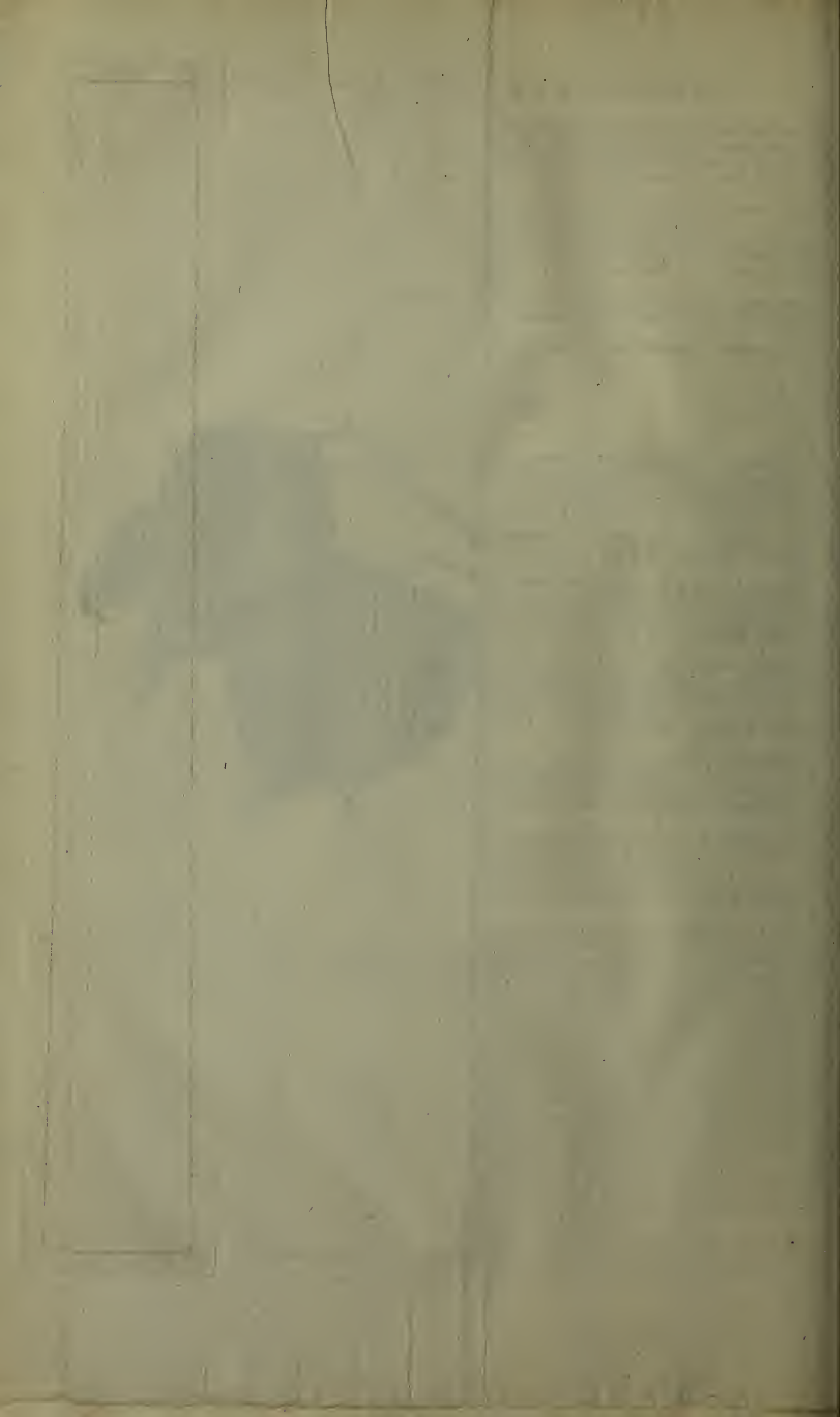
§. 7. De *Apricoſen* behoren weinig geſnoeit, en niet anders, als dat men de Water-loten, het overvloedige, en het dorre Hout wegneemt: En vermits deze Boom doorgaans zwaare, lange Loten maakt, zo moet men hem ruimte geven aan het *Espalier*, en de lange Loten niet te veel korten nog wegſnoeijen; want daar door word hy kragteloos en ondraagbaar.

§. 8. De *Apricoſen* zyn een zeer aangename Vrugt om rauw uit de hand te Eeten, en worden van zommige voor de lekkerſte, behalven de *Perſiken*, van alle Steen-vrugten geagt; dog andere *prefereeren* een goede wel ryp zynde *Pruim*: Dog dit laatſte heeft meer plaats in Frankryk, dan by ons, om reden te vooren (*Pruimen* §. 2, 3.) gezegt. Men

TAB. IV.

Apricots.





Men bereid 'er in de Keuken ook zeer aangename Spyzen van, als, *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, enz. Ze worden ook wel *geconfyt*, zo wel ryp als onryp.

§. 9. Om de *Apricosen* onryp te *Confyten*; zo neemt onrype *Apricosen*, die nog geen harde Steenen hebben, van de grootste, wryft ze schoon af, doet ze in kokend Water, dat met een weinig Wynsteen gekookt heeft, en laat ze daar in maar een kleine zood doen; neemt ze daar na, als het Water koud geworden is, daar uit, spoelt ze in schoon water om, droogt ze wel af, en prikt ze dan met een Spelt, gelyk van de *Pruimen* §. 15. gezegt is.

Maak dan een *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, (tot ieder pond *Apricosen* omtrent ¾ Pond Zuiker nodig zynde), doet daar in uwe *Apricosen*, en laat ze dan een reis 6 à 7 zagtjes opwallen: Neemt ze dan uit de Syroop, en laat ze op een Teems uitdruppen; daar na doet ze weer in de Syroop, heet zynde, en laat ze van nieuws wat koken, dan dezelve weer uitnemende en weer latende uitdruppen als voren; dit 3 á 4 malen herhaalt zynde, zo kookt ze ten laatsten in de Syroop zagtjes, tot dat die zyn behoorlyke dikte heeft: Vervolgens doet ze in Potten met de Syroop en bewaart ze behoorlyk, als nu reeds meermalen van andere Vrugten gezegt is.

§. 10. Om rype *Apricosen* te *Confyten*, zo plukt dezelve, wanneer ze maar even of nauwelyks ryp zyn, schilt ze, en haalt 'er de Steenen zagtjes, zonder een groote opening te maken, daar uit; vervolgens doet ze in kokend Water, en laat 'er een zood overgaan, dan neemt ze daar uit, doet ze wat in koud Water, en laat ze daar na op een Teems uitdruppen; uitgedrupt zynde, doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, en laat ze zagtjes koken, tot dat de Syroop een behoorlyke *consistentie* verkregen heeft; bewaart ze dan in Potten.

§. 11. Men kan de *Apricosen* ook in Honig *Confyten*, op dezelfde wyze als te voren van de *Peeren*, enz., gezegt is.

§. 12. Om drooge *geconfyte Apricosen* te maken, het zy van rype of onrype Vrugten, zulks geschied op dezelfde manier als voorheen van de *Pruimen* (§. 18.) gezegt is.

Deze *Confytuuren*, inzonderheid de drooge, worden van veele voor de lekkerste van alle *geconfyte* Vrugten geagt; want de *Apricosen* verkrygen door het koken van zelfs een aangename, specery-agtige Geur, zonder daar Speceryen by te voegen.

VAN DE

§. 1. PERSIK-BOOM; dezelve word genoemt in het *Latynsch*, Malus Persica. Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis. *Linn. Gen- & Spec. Roj Prodr.* *Hoogduitsch*, Pfirschen-baum. *Fransch*, Pechier. *Engelsch*, Peach-Tree. *Deensch*, Persik-Tree. *Zweedsch*, Persike-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Persik. Persche. *Latynsch*, Malum Persicum. *Hoogduitsch*, Pfirsik oder Pfirsing. *Fransch*,, Peche. *Engelsch*, Peah. *Deensch*, Persik. *Zweedsch*, Persiker

§. 2. Deze Boom heeft zyn oorsprong uit *Persien*, gelyk de Duitsche en Latynsche Naam aantoont; van waar hy voor dezen eerst in *Italien*, *Frankryk*, en zo al verder tot onzent gekomen is.

De Heeren *Linnæus* en *van Royen* houden de *Persik* voor een Mede-zoort van de *Amandel-boom*: In der daad de Bladen, Bloemen, en de Steen, enz., komen daar zeer na met overeen, zo dat 'er geen twyffel overblyft, of de *Persik* behoord tot het Geslagt der *Amandelen*, of deze tot dat der *Persiken*.

De Fransche Schryvers onderscheiden de *Persiken* in vier Hooft-zoorten, als in *Peches*, *Pavies*, *Persiques* en *Bruignons*

Peches noemen ze die, welke op haar Schil iets wollig of fluweelagtig zyn, en welkers Vleesch zeer zappig en smeltbaar is, en ligt van de Steen scheid.

Pavies, zyn wolliger op de Schil als de *Peches*, haar Vleesch is ook vaster en niet zo smeltbaar, en scheid niet zo ligt van de Steen. Zommige Fransche Liefhebbers willen, dat 'er zo vele zoorten van *Pavies* als van de *Peches* zyn; en dat de *Peche* het Mannetje, en de *Pavie* het Wyfje is; dog dit heeft volgens de hedendaagsche *Botanie* geen grond.

Persiques zyn kleinder, en nog wolliger als de voorgaande, ook iets langwerpig-rond van gedaante, en niet zeer geurig, ja by ons doorgaans geheel onsmakelyk: Dezelve worden veel in de Wynbergen van *Italien*, *Frankryk*, en elders, geecultiveert, zeer waarschynlyk om dat ze het best op *Stam* aarten willen.

Bruignons zyn geheel glad van Schil, als de *Pruimen*, daarom noemt men ze ook by ons *gladde* of *kaale Persik*; ze worden ook doorgaans niet zo groot als de vorige zoorten.

Van deze vier Hooft-zoorten, van welke verdelinge men zig egter hier te Lande, nog in Hoogduitschland, bedient, worden vele veranderingen gevonden, die door de tyd uit het Zaad voort gekomen zyn, gelyk hier na melden zal.

§. 4. De *Persiken* worden, wanneer ze wel ryp zyn, van veele voor de smakelykste van alle Steen-vrugten gehouden: Dog daar is veel onderscheid onder de Zoorten, vallende de eene geuriger als de andere: Ook zo verschillen de Vrugten aan dezelfde Boom zeer in de smaak, zynde de grootste, en daar by de zwaarwigtigste altoos 't geurigste, en de kleine dikwils geheel smakeloos; en schoon dit onderscheid ook in meer andere zoorten van Vrugten dus bevonden word, zo is het nogtans aan de *Persiken* in het byzondere eigen. Ook zyn altoos de Vrugten zonder of van weinig smaak die aan ziekelyke Bomen of Takken voortgekomen; als mede de Voorlopers, die vroeger rypen als dat het nog, volgens haar zoort, de regte tyd is En

§. 5. Om de deugd van een *Persik* wat nader te bepaien, zo moet ze de volgende Hoedanigheden bezitten.

1. Dat ze ze groot en zwaarwigtig, gelyk reeds gezegt is, is.

2 Dat ze niet hard, droog of meelig, maar zappig en smeltend van Vleesch zy, zo dat zulks, wanneer het in de Mond genomen word, aanstonds tot een zap word. Dog daar zyn zoorten onder

 de

de *Pavies*, welkers Vleefch niet zo fmeltend is; die egter niet nalaten zappig genoeg en fmakelyk te wezen; hoewel in der daad zo goed niet als de eerftgemelde.

3. Het Vleefch moet zyn heel zuikeragtig, verheven en doordringende van fmaak; zommige zoorten zyn iets amper of rynsagtig, met zoetigheid doormengt; dat heel geurig fmaakt. En op dat nu een goede *Perfik* deze Hoedanigheden in volmaaktheid mogen hebben, zo moet ze wel ryp maar niet overryp zyn, want dan verlieft ze haar fmaak, en word zomtyds meelig, taai of flymig; derhalven is 'er veel aan gelegen om ze net van pas ryp te plukken, het welk men kan gewaar worden, door middel van dezelve omtrent de Steel, daar ze het eerft rypen, met de Duim een weinig te drukken, want als het Vleefch wykt, zulks is een teken van haar rypwording; dog dewyl de drukking altyd eenige bederving of vlek veroorzaakt, en dus de Vrugt onaanzienlyk maakt; zo kan men derzelver rypheid ook ontdekken daar aan; als dezelve, wanneer men ze met de volle hand zagtjes roert, gemakkelyk van de Steel los gaan: Zelfs een Kenner kan de rypheid der Vrugt aanftonds aan de kolcur bemerken, dewyl zodanige een helder, glanzend, en als eenigzints doorfchynend 'er uitziet.

§. 6. Schoonnu de meefte *Perfiken* by ons ryp kunnen worden; zo verkrygen ze nogtans alle Jaren haare volkomentheid, en gevolgelyk haren fmaak niet even gelyk, om reden, dat het een Vrugt is die wel veel, dog liefft een geftadige, getemperde, en langduurige warmte tot hare rypwording nodig heeft; welke by ons zeer *variabel*, en in het eene Jaar dikwils minder of meerder als in het andere is.

Daarenboven zyn 'er nog twee andere reden; waarom ze zomtyds niet wel ryp, en dus niet fmakelyk genoeg worden; de eerfte is, om dat we hier te Lande veeltyds ftrenge Winters hebben; dat de Bomen veel kragten beneemt, om de volgende Zomer, fchoon die warm genoeg is, de Vrugten na behoren te voeden. De twede reden is, dat de koude by ons doorgaans in het Voorjaar duurt, waar door de Bloei-tydt en Vrugt-zetting, en dus ook de Rypwording der Vrugten veeltyds veragterd word; inzonderheid als het gebeurt dat 'er een flegte Na-zomer komt. Dat dit gezegde in der daad zo is, betuigen ons de twee eerfte op de ftrenge Winter van het Jaar 1740 gevolgde Jaren, want als toen had men wel *Perfiken* aan die Bomen die behouden waren gebleven, en ook groot en oogzienlyk genoeg, maar hoedanig van Rypheid en Smaak? ze waren hard en onfmakelyk, en zelfs die, welke week en dus ryp zouden heeten, hadden geen de minfte geur of aangenaamheid.

§. 7. Uit al het voorheen gezegde volgt dan, dat men de *Perfiken*, om wel ryp en fmakelyk te worden, een goede, warme en de befte plaats aan het *Espalier* moet geven, welke is op het *Ooften*, *Zuiden*, dog het beft *Zuid-ooften*.

In Frankryk, en zelfs in Hoog-duitfchland, worden de *Perfiken* veel op Stam in de Wynbergen geplant, en brengen dus goede Vrugten voort; maar dat dit hier te Lande, wegens het *Climaat*, niet gefchieden kan, begrypt een kundige heel ligt; gelyk zulks ook de ondervindinge leert.

§. 8. Verders zo begeert de *Perfike-boom*, een goede, verfche, vrugtbare, en, op dat de Vrugten wel ryp en fmakelyk worden, liefft een losfe zandagtige Grond, ook geheel geen Meft, en wel voornamentlyk geen verfche (Paarde-Meft), gelyk de meefte andere Steen-vrugten, want hy daar door aan het kwynen, of aan het Gommen raakt en verfterft.

§. 9. Hy word by ons voortgeteelt alleen door middel van *oculeering* op *Pruim*, of op *Apricoos*, die eerft op Pruim geoculeert is; om dat het enten in de Klove niet wel gelukken wil.

Tot *Oculatie plantzoenen* bevind men het beft de Uitlopers van de de *Kroosjes-pruimen*, of van de *blauwe vroege Damas*, willende, door ondervinding, op de *Boere Witte* of op de *Eijer-pruim* zo wel niet vatten, of worden geen goede wasfelyke Bomen.

Tot het *Oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om vervolgens op de *Apricoos*, *Perfik* te zetten, is de *kleine* of *Princesfe-Apricoos* de befte, dewyl de ondervinding leert, dat ze op andere *Apricofen* niet wel vatten willen, welke Uitlopers op de *Boere Witte* of *vroege Damas* gezet worden, en niet op *Kroosjes*, waar op ze niet zo wel tieren. Deze manier van *Oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om daar naderhand *Perfik* op te ftellen, word gedaan, om dat de Bomen dan niet zo weeldrig groeijen, en de Vrugten vroeger ryp en fmakelyker worden.

§. 10. Dog deze op verfchillige wyze *geoculeerde Plantzoenen*, moeten weer verfchillig tot de *Planting* gekozen worden, na de verfchillige aard en deugd des Gronds.

In drooge zandagtige Gronden moet men nooit andere *Perfiken* planten als die op *Pruim* geënt zyn, om dat die op *Apricoos* daar in te mager gewas maken, en daar door flegter Vrugten voortbrengen, en van korter Leef-tyd zyn; daar in tegen in zware, vrugtbare Klei- en andere Gronden behoord men geen andere te planten als op *Apricoos*, dewyl die op *Pruim* daar in te wild gewas maken, later ryp worden, en doorgaans een ruwe flegte fmaak verkrygen, ten ware in zeer goede Jaren.

§. 11. In *Frankryk* worden de *Perfiken* ook op *Amandels*, die uit de Pitten gewonnen zyn, *geoculeert*, maar dit wil hier te Lande niet wel gelukken; want de Bomen daar door, om dat de *Amandels* flegte Wortels maken, en by ons uit het Zaad niet al te wel groeijen, als mede, wegens het *Climaat*, niet wel groeijen willen, en dikwils fchielyk komen te verfterven: Ook de Vrugten drooger en onfmakelyker vallen.

§. 12. Het Teelen van jonge Plantzoenen uit de Stenen van *Perfiken*, om vervolgens daar op te *oculeeren*, is by ons ook niet *practicabel*, om dat de Bomen daar van by ons zelden wel groeijen, niet oud worden, en zelfs dikwils fchielyk verfterven, om reden dat de Stenen, of liever het Zaad in de Stenen, by ons niet volkomen zyne rypheid verkrygt.

§. 13. Tot het Planten moet men nooit ouder Bomen verkiezen, als van Een-, of Twee-, of ten hoogften Drie-jarig *oculatie-gewas*, om dat oudere zo wel niet groeijen willen, en men daar en boven geen zo nette Bomen van leiden kan.

§. 14. By het Planten moet men zorg dragen, dat men de Bomen niet te diep Plant, want anders willen ze bezwaarlyk vatten, of verfterven veeltyds daar na, al kwynende, langzamerhand; en de Vrugten worden zo fmakelyk niet, door dien de Zon de Zappen der Wortels niet genoegzaam kan aandoen ende *rafineeren*. Indien de Grond vogt is, is het zelfs beter dat men ze wat hoger ($\frac{1}{2}$ á 1 Voet), als de *ordinaris* Grond-plant, de Grond rondom den Boom zo veel verhogende; tot dien einde, om



Persik.

om deze hoogte te verkrygen, zyn de Rabatten langs de *Espaliers* van veel dienst, die men 2 3 á 4 Voeten breed maken, en waar op men allerlei fyne *Bloem-* en andere *Gewassen* plaatzen kan; dog daar by dient nauwkeurig agt gegeven, dat men de Wortels by het bearbeiden des Gronds niet roere, het welk deze Bomen in het byzondere zeer veel nadeel doet, en kwynagtig maakt.

Wyders moet men de Wortels by het planten niet te kort snoeijen, het welk de groei-vatting zeer veragtert.

Wanneer de *Persik-boom* een goede vrugtbare Grond ontmoet, wast hy doorgaans sterk, bloeit en draagt overvloedig, (te weten, als de Vrugten niet door koude in het Voor-jaar vernielt worden); dog het welk ook de oorzaak is, dat hy niet zo oud word als andere Bomen, zynde zyn grootste Leef-tyd in goede Gronden, niet langer dan 15, ten hoogsten 20 Jaren, waar door dit Hoogduitsch Versje ontstaan is.

Pfirsich-Baum und Bauren gewald, Wachset schnel und vergehet bald.

Men moet derhalven by tyds weer jonge Bomen planten, om niet schielyk uit de Vrugten te geraken.

§. 15. Daar is geen Boom, waar aan meer Konst en Oplettenheid nodig is, om hem wel te snoeijen, als de *Persik-boom*, niet om de Vrugten, want deze Boom van natuur zeer gewillig en vroeg draagt, maar alleen om het Fatzoen, en wel hooftzakelyk dat hy van onderen niet kaal worde of naakte Armen verkrygt, als mede dat hy langer Jaren in fleur mag blyven, en schone Vrugten voortbrengen. De Behandeling van het Snoeijen heb ik, zo ik meen, in een ander Werk duidelyk aangewezen; alleen zal ik hier nog maar eenige zaken van belang weer herinneren, namelyk, dat men voor al zorg dragen moet, dat men de *Water-loten* niet de baas laat spelen, maar by tydts wegsnoeit of inkort, het welk het best geschied in de Zomer door afknyping, en zo men ziet dat een Boom zwak is, weinig, of dun en mager Gewas maakt, moet men hem te gemoet komen, met de zwakke Takken, in het Voor-jaar by de Snoeijing, of ook wel in de Zomer by de *Zomer-snoeijing*, geheel weg te snoeijen; waar door de overige meer sterkte verkrygen.

En op deze wyze zal men de Boom langer Jaren in goeden staat kunnen houden, inzonderheid die op *Apricoos geoculeert* is, die doorgaans minder Gewas maakt als op *Pruim*, voornamelyk als de Grond niet al te gunstig is.

Daar zyn Hoveniers die meest alle de kleine tedere Takken aan den Boom laten, juist uit geen kwade intentie, om dat ze dezelve doorgaans vol van Bloei-knoppen zien, dog in der daad uit onkunde of gierigheid; want deze kleine Takken zyn het die de Bomen binnen korten, zo men ze niet wegneemt, door haar overvloedigheid doen kwynen en de Dood veroorzaken: Ook worden de Vrugten aan deze tengere Takjes, wegens haar weinige kragt, niet zeer groot, en blyven onsmakelyk.

§. 16. By de Zomer-snoeijing moet men geen Loten korten, en alleen maar de Water-loten, en zwakke Takjes, gelyk te voren (§. 15.) reeds gezegt is, als mede de overvloedige Takken, en die kwalyk geplaatst zyn, wegsnoeijen.

Met het aanbinden der jonge Loten in de Zomer, dient men ook niet te haastig te zyn, inzonderheid in heete Zomers en *Climaten*, door dien de losse Takken de jonge Vrugten beschaduwen en dus voor de verbranding door de Zon te bewaren; want schoon de Persiken veel warmte tot rypwording nodig hebben, zo begeeren ze dog liefst een langzame, gestadige, niet al te schielyk brandende, Zonne-warmte, gelyk reeds te voren (§. 4.) aangemerkt is.

§. 17. Dewyl dezen Boom zeer draagbaar is, zo door de overlading der Vrugten de Boom ook veeltydts verzwakken, kwynen; en eindelyk geheel versterven; derhalven zal een kundig Hovenier niet verzuimen, als hy ziet dat de Boom te veel Vrugten heeft, dezelve van een gedeelte na de zetting, en ten twedemaal als ze geruit, en nog te veel Vrugten behouden hebben, te ontlasten, het welk niet alleen dient tot behoud van den Boom, maar men verkrygt dan ook groter en smakelyker Vrugten, en de Vrugten komen NB. vroeger en beter tot hare Rypheid. Gelyk dit mede plaats heeft in allerlei andere fyne Ooft-vrugten.

§. 18. Wegens het bewaren der Bloeizels van deze en andere Bomen voor de Koude in het Voorjaar, hebbe in een ander Werkje gesproken, om geen een ding dubbeld te zeggen.

§. 19. De rype Persiken worden niet alleen rauw gegeten, maar ze worden ook *geconfyt*, zo wel nat als droog, geschild en ongeschild, het welk ten eenemaal op dezelfde wyze geschied als met de *Apricosen* en *Pruimen*, en derhalven onnodig is hier weer te herhalen.

De rauwe *Persiken* worden, schoon ze zeer smakelyk zyn, juist niet voor zeer gezond gehouden; ze verkoelen sterk, waarom men niet te veel daar van dient te eeten, dog als ze met een glas goede Wyn gegeten worden, of dat 'er een glas goede Wyn op gedronken word, zullen ze min hinderlyk zyn.

§. 20. De *Persike-bloeizel* word zeer dienstig geagt voor Menschen die zwaarmoedig en met *Hypokonder* of Milt-ziekte gekwelt zyn, en voor verstopping in het Ligchaam, die doorgaans met die Gebrekens gepaart gaat, want deze Bloemen *laxeeren* zagtjes en voeren de Gal- en Slymagtige-Vogten af: Men maakt 'er tot dien einde een *Syroop* en *Conserv* van. En dewyl de gemelde Ongemakken aan veele Menschen overkomen, inzonderheid die veel zitten en studeeren, of anderzints met het Hooft arbeiden, zo kan ik niet nalaten, de manier van die *Syroop* en *Conserv* te maken, hier by te voegen; dewyl men zulks als een Huis-middel houden en op zyn tydt gebruiken kan.

§. 21. Neemt dan, om de *Syroop* te maken, in het Voor-jaar een Pond versche gezuiverde Bloemen van *Persiken*, doet ze in een steenen verglaasde Pot, giet daar op omtrent 3 Pond, dat is, circa 1½ Mingelen, kokend heet Water, laat het dan, de Pot wel digt gemaakt zynde, staan, omtrent 10 á 12 Uuren lang; daar na zet het op het Vuur en laat het zo heet worden, tot dat het by na kookt, zygt het dan door, de Bloemen, wel uitparzende; neemt dan weer een Pond gezuiverde Bloemen, doet ze in de vorige *Infusie*, en laat het trekken net als voorheen, zulks 3, 4, á 5 malen herhalende. Ten laatsten, neemt tot 3 Pond van deze laatste *Infusie* 1½ á 2 Pond Witte Zuiker, zet het op het Vuur, kookt en *clarificeert* het met het Wit van Eijers, giet het dan door een Wollen Doek, en kookt het vervolgens op een zagt Vuur langzaam tot de dikte van een bekwaame Sy-

roop, en bewaart het in Potten tot het gebruik. NB. De Bloemen kan men zeer gemakkelyk verkrygen, door die overvloedig zyn af te plukken, (§. 17.)

§. 22. Om de *Conserv* te maken, neemt een half Pond gezuiverde Bloemen, ſtampt ze in een ſteenen of houten Mortier met een houten Stamper, onder het ſtampen ſtrooit 'er al langzaam, by beurten, een Pond Witte Zuiker in, tot dat alles wel gemengt is, en bewaart het in *Conſerv-potten.* De *Doſis* van de *Syroop* is tot een paar Oncen, en van de *Conſerv* tot een paar Lood.

§. 23. Uit de Pitten van de Perſik-ſtenen kan men een zeer aangename *Ratafiaat* of *Liquer* maken, op deze wyze; ſtampt de Pitten klein, doet ze in een Fleſch en giet daar op goede Brandewyn, voegt 'er by, zo gy wilt, eenige Nagels en een weinig Caneel, laat het vervolgens een tydt lang in de Zon ſtaan trekken, en daar na giet het, om het klaar te hebben, door een Doek, of liever door Vloei-papier, en bewaart het. Indien men geen Stenen genoeg heeft, kan men 'er jonge Perſik-bladen, wat geſtampt zynde, byvoegen, die dezelfde geur maken, en genoegzaam de eigenſte kragt hebben als de Pitten: En derhalven kan men zelfs uit de jonge Bladen alleen dit *Liquer* maken, als men geheel geen Stenen krygen kan, of als het nog voor de tydt is, dat de Vrugten nog niet ryp zyn.

Dit *Liquer* word op veel plaatzen *Perſico* genoemt, en is niet alleen aangenaam, maar ook, matig gebruikt zynde, zeer gezond voor de Maag, en in voorgemelde ongemakken (§. 20.) zeer dienſtig. Die het zoet begeert, kan 'er wat Zuiker naar believen byvoegen: Dog men maakt ook een *Perſico* uit de Stenen of Korls der *Perſiken* per Diſtillatie.

§. 24. De *Perſik-ſtenen* zyn zeer hard, en voor die, welke het niet weten, zeer bezwaarlyk te openen om 'er de Pitten uit te krygen; maar daar is een ligte en gemakkelyke manier om zulks te doen, zonder veel geweld te gebruiken, aldus; ſnyd een klein weinig met een ſcherp Mes van de Punt des Steens, zo zult gy een kleine fyne Spleet gewaar worden, ſteekt hier in de Punt van een puntig ſterk Mes, zo dat de Steen maar even vaſt daar aan hangen blyft, laat dan het Mes met de Steen loot-regt uit de hand nederwaarts vallen op een ſtevige Tafel of iets anders, zo zal de Steen in twee deelen van malkander ſpringen, dat zelden miſt.

§. 25. Men kan de *Perſiken* ook een tydt lang verſch bewaren, op dezelfde wyze als te voren van de *Kerzen* gezegt is (§. 24).

§. 26. De *Cultuur*, het *Gebruik*, enz., der *Perſiken* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Benaming en Beſchryving van derzelver voornaamſte en beſte zoorten. Daar worden veele Zoorten van gevonden of ten minſten genoemt, inzonderheid in Frankryk, maar het is daar mede gelegen, gelyk met meer andere Vrugten, namelyk, dat een en dezelfde zoort dikwils met verſcheide Namen, op verſchillige plaatzen, genoemt word, zo dat 'er op ver na in der daad zo veel Zoorten niet en zyn als men in veele Lyſten vind.

Daar is by na ook geen Vrugt meer, die in hare zoorten zo bezwaarlyk te onderſcheiden zyn, als deze, niet alleen om dat veele zoorten in de Gedaante, Grootte, Koleur, tydt van Rypwording, enz., zeer na met elkander overeenkomen, maar ook de Stand-plaats en een goed of kwaad Jaar-ſaizoen dikwils verandering in de Grootte, Koleur, en Rypwordings-tyd, te weeg brengt, zo dat zelfs de beſte Kenner veel werk heeft om de Zoorten aanſtonds te onderſcheiden, ja zulks is dikwils ten eenemaal ondoenlyk. Het principaalſte Kenteeken, om de zoorten te onderſcheiden en te bepalen, is de Gedaante en wel hooftzakelyk de Grootheid en Koleur der Bloemen.

SYNONYMISCHE LYST

Der voornaamſte Zoorten van PERSIKEN.

A.

ABricoos-perſik, zie Oranje-perſik.
Abricoté, zie Oranje-perſik.
Admirable.
Admirable jeaune, zie Oranje-perſik.
Alberge jeaune.
Alberge rouge.
Alberge violette.
Amandel-perſik, of *Amandel-Montagne*, zie Peche d'Italie.
Avant-perſik (Witte). Avant-peche blanche. Witte Note-Muſcât-perſik.
Avant-perſik (Rode). Avant-peche rouge. Peche de Troije. Perſik van Troijen. Rode Note-Muſcât-perſik.

B.

BElle Chevreuſe, zie Chevreuſe.
Belle Garde. La Galante. La Groſse Peche.
Berg-perſik, zie Montagne.
Blanche d'Andilly.
Bloed-perſik, zie Brugnon.
Bloed-perſik, zie Sanguinole.
Bourdin, zie Zwolſche.
Bourdine, zie Magdalene.
Brugnon. Brugnon violet. Bloed-perſik. Engelſche Bloed-perſik. Kale of Gladde Perſik. Nectarin. Peche Noix. Note-perſik.
Brugnon blanc. Witte Brugnon. Witte Engelſche Perſik. Nectarin blanc. Concommer-perſik.
Brugnon jeaune. Geele Brugnon. Geele Engelſche Perſik. Geele of Gouden Nectarin.
Brugnon hatyf. Vroege Brugnon. Vroege Engelſche Perſik. Vroege Nectarin.
Brugnon noir. Zwarte Brugnon. Zwarte Engelſche of Bloed-perſik. Zwarte Nectarin.
Burat (Perſik van), zie Oranje-perſik.

C.

CHancelier. Cancelier-Perſik.
Chevreuſe. Belle Chrevreuſe.
Chevreuſe tardive, zie Lak-perſik.
Concommer-perſik, zie Brugnon blanc.

D.

DOuble Fleur. Dubbelde Bloem-perſik. Montagne met dubbelde Bloemen. Peche-Roſe. Roosjes-Perſik, is *onvrugtbaar.*

E.

ENgelſche-perſik, zie Brugnon.

F.

FRanſche Perſik,
Franſche Confyt-perſik, zie Melcoton.

G.

GAlante, zie Bellegarde.

Geele

Geele Brugnon, zie Brugnon.
Geele Pavie, zie Melcoton.
Gladde Persik, zie Brugnon.
Grosse Jeaune, zie Oranje-persik.
Grosse Peche, zie Belle Garde.
Groote Fransche, zie Monstreuse.

H.

Hermaphrodit-persik, zie Oranje-persik.

I.

Italiaansche-persik, zie Peche d'Italie.

K.

Kale Persik, zie Brugnon.
Kings of *Konings George Persik*, zie Zwolsche

L.

Lak-persik. La Pourprée. La Pourprée vineuse. La Vineuse. Wyn-persik. Chivreuse tardive.
Lak-persik met de grote Bloem. Rozebooms-persik.

M.

Magdalene blanche. Witte Magdalene. Witte Montagne.
Magdalene rouge. Peche de Troije double. Dubbelde Persik van Troijen. Bourdine. Paisane.
Marbrée (Peche), zie Violette.
Melcoton. Mirlicoton. Pavie jeaune. Geele Pavie. Fransche Confyt-Persik.
Melcoton (Witte). Mirlicoton blanche. Pavie blanche. Witte Pavie.
Melcoton (Rode). Mirlicoton rouge. Pavie rouge. Rode Pavie.
Melcoton (Grote), zie Monstreuse.
Mignon. Mignon hatyf.
Montagne (Dubbelde). Dubbelde Berg-persik.
Montagne (Enkelde). Enkelde Berg-Persik
Montagne (Amandel-), zie Peche d'Italie.
Montagne (Witte), zie Magdalene blanche.
Montagne met dubbelde Bloemen, zie Double-fleur.
Monstreuse. Pompone. Pavie rouge de Pompone. Grote Melcoton. Grote Fransche Persik.

N.

Naantjes-persik.
Naantjes Persik met dubbelde Bloemen.
Nectarin, zie Brugnon.
Nivette.
Noot-persik, zie Brugnon.
Note-Muscaat-Persik, zie Avant-persik.

O.

Ongarische Persik, zie Sanguinole.
Oranje-persik. Abricoté. Abricoos-persik. Admirable jeaune. Hermaphrodite. Sandalie. Persik van Burat. Grosse jeaune.

P.

Paisane, zie Magdalene rouge.
Pavie blanche, & jeaune, zie Melcoton.
Pavie rouge, zie Melcoton, en Monstreuse.
Peche-noix, zie Brugnon.
Peche d'Italie. Italiaansche Persik. Amandel-persik. Amandel Montagne.
Peche marbrée, zie Violette.
Peche-Rose, zie Double Fleur.
Peche de Troye, zie Avant-persik.
Peche de Troye double, zie Magdalene-rouge.
Persik van Burat, zie Oranje-persik.
Persik met dubbelde Bloemen, zie Double-Fleur.
Persik van Troyen, zie Avant-persik, en Magdalene.
Pompone, zie Monstreuse.
Portugalse, zie Montagne.
Pourprée, zie Lak-persik.

R.

Rambouillet.
Rojale. Late Rojale.
Roussane.
Rozebooms-persik, zie Lak-persik.
Roosjes-persik, zie Double-Fleur.

S.

Sandalie, zie Oranje-persik.
Sanguinole. Bloed-persik. Ongarische-persik.
Swarte Persik, zie Brugnon noir.
Swolsche Persik (Dubbelde). Kings- of Konings-George-persik. Bourdin.
Swolsche Persik (Enkelde).

T.

Tetton (Peche). Tettons de Venus. Venus-Borsten.

V.

Vineuse, zie Lak-persik.
Violette hative. Vroege Violette.
Violette tardive. Late Violette. Peche marbrée. Gemarmerde Persik.

W.

Wyn Persik, zie Lak-persik.

BESCHRYVING DER VOORGENOEMDE PERSIKEN.

ADMIRABLE. Is een grote Persik, van gedaante rond; van koleur bleek- of witagtig-groen, en aan de Zons-zyde veel en schoon rood-bloezende, haar Vleesch is zagt genoeg, fyn en smeltende van een zeer geurige zuikeragtige iets wynagtige smaak: Het Vleesch scheid van de Steen, die klein is, en daar het een weinig roodagtig is. De Bloeizels zyn klein; de Boom word groot, maakt schoon Hout-gewas, en draagt sterk. Deze word in Frankryk zeer geagt, komende veel overeen met onze zogenoemde *Montagne*, maar het is dezelfde zoort niet; zie *Montagne.*

ALBERGE JEAUNE. Is niet heel groot; van gedaante rond; haar Vleesch is geelagtig; ze word vroeg ryp, volgende voorts na de rode *Avant-persik*, maar ze is op verre na zo smakelyk niet, en zoude derhalven niet waardig wezen om geplant te worden, zo het niet was dat ze vroeg aankomt, en om 'er wegens de verandering eenige in grote Tuinen te hebben. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt redelyk wel.

ALBERGE ROUGE. Word niet heel groot, gelykende zo in Grootte als Gedaante en Koleur zeer wel na de vroege roode *Avant-persik*, dog ze is dikwils nog wat hoger gekoleurt: Haar Vleesch is vast, maar van een zeer geurige, verhevene, wynagtige smaak; dog ze wil door ryp zyn om haar regte smaak te kunnen hebben De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel

ALBERGE VIOLETTE. Is van middelmatige grootte; haar koleur is donker-purper of violet op de Zons-zyde, en groenagtig-wit, ook wel wat roodagtig, aan de Muur; haar Vleesch is geelagtig en scheid van de Steen, waar omtrent het rood is; zynde vol van een zeer verheven wynagtig Sap, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein en bleek violetagtig van koleur: De Boom draagt wel.

AVANT-PERSIK (WITTE-). Is een heel kleine Persik; van grootte als een grote *Boere Witte* Pruim; haar gedaante is langwerpig en puntig; haar koleur is geheel witagtig; de smaak is

geurig

geurig genoeg, dog niet zeer verheven, weshalven ze niet veel waard zoude zyn om te planten, als het niet was dat ze vroeg ryp word, en een ingang maakte tot vele volgende betere zoorten van Perſiken en van andere geurige Vrugten. Hare Bloeizels zyn groot en heel bleek-roodagtig, by na wit; de jonge Loten zyn ook witagtig of bleek-geel, waar aan deze zoort ligt kenbaar is. De Bomen dragen ſterk, maar worden niet zeer groot.

AVANT-PERSIK (ROODE-). Deze is wat groter en ronder als de vorige, en zeer mooi roodbloezende op de Zons-zyde, heeft ook veel geuriger ſmaak. De Bloeizels zyn groot en roodagtig, en de Bomen bloeijen ſterk, maar ruijen zeer, zo dat ze dikwils weinig Vrugten behouden.

BELLE GARDE. Is een grote ſchone *Perſik*, van gedaante meer lang als rond; van koleur wat bleek-rood-bloezende aan de Zons-zyde; en zomtyds geheel wit; haar Vleeſch helt na den geelen, en is zeer aangenaam, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

BLANCHE D'ANTILLY. is groot; rond, en zomtyds wat platagtig, wit van binnen en van buiten, dog zomtyds een weinig bleek-rood van buiten gekoleurt; haar Vleeſch is van een aangename geurige ſmaak; als ze wel ryp is, dat ze egter by ons zelden word, om dat ze laat aankomt. De Boom draagt anders wel.

BRUGNON. Is van groote als een middelmatige *Apricoos*, een weinig langwerpig-rond, met een diepen Naad, en heel glad van Schil, als de *Apricoſen* of *Pruimen*; haar koleur is witagtig-groen en aan de Zons-zyde bruin-rood, of met bruin-rode Strepen of Vlekken, min of meer gevlekt, haar Vleeſch is witagtig; vaſt aan de Steen, die roodagtig is; gelyk ook het Vleeſch omtrent de Steen; zynde voorts volzappig, van een geurige, aangename ſmaak in goede gronden en Jaren, als ze wel ryp is, en dat men ze laat hangen tot dat ze rimpels begint te krygen; maar ze is onderworpen om te berſten, inzonderheid in ſtyve, vogte gronden en in vogte Jaaren. Hare Bloeizels zyn klein en purperagtig van koleur. De Boom maakt goed en ſterk Hout-gewas, en draagt ſterk.

BRUGNON BLANC. Deze gelykt zeer wel na de voorgaande, behalven in de koleur, die witagtig-groen is, komende ook voorts in de overige hoedanigheden met de vorige overeen; dog haar Vleeſch is wit.

BRUGNON JEAUNE, of *Geele Brugnon*. Gelykt in grootte, gedaante en gladdigheid volkomen na de voorgaande, maar haar koleur is geelagtig, en op de Zons-zyde min of meer met bruin-rood gevlekt; haar Vleeſch is geel, gelyk een *Apricoos*, vaſt aan de Steen, die rood is, van een aangename, verhevene ſmaak, welke die van de voorgaande, na het oordeel van veele Kenners, verre overtreft; en ze komt wat vroeger aan; hare Bloeizels zyn, in tegenſtelling van de eerſte *Brugnon*, groot, als die van de *Montagne*. De Boom maakt ſterk gewas en draagt ſterk.

BRUGNON HATYF, of *Vroege Brugnon*. Is klein, en niet veel grooter als een groote *Witte Avant-perſik*; haar koleur is ſchoon rood; haar Vleeſch is wit, heel geurig en aangenaam van ſmaak, en ze komt vroeg aan, weshalven waardig is 'er eenige van te planten, ſchoon ze klein is, te meer, om dat de Boom ſterk draagt.

BRUGNON NOIR, of de zogenaamde *Zwarte Perſik*. Is van grootte als de gemene eerſt beſchrevene *Brugnon*, en zomtyds iets groter; haar koleur is heel donker, purperagtig, na den zwarten hellende; maar ze word by ons niet ligt ryp, ten ware met een heel goed Na-jaar; derhalven ongeraden om 'er by ons van te planten.

In Engeland heeft men veel meer zoorten van *Brugnons*, die ze daar *Nectarins* noemen; wordende daar veel geagt, om dat ze daar ryper en ſmakelyker worden, als by ons.

CHANCELIER. Is een grote, ſchone Perſik, van gedaante rond, en zomtyds iets langwerpig; haar koleur is ſchoon rood-bloezende op de Zons-zyde; haar Schil is dun; haar Vleeſch ſmeltende, en vol van een zeer aangenaam, zuikeragtig, verheven zap. De Boom maakt goed gewas en draagt wel. Deze zoort word in *Frankryk* voor een van de beſte *Perſiken* geagt; gelyk zy het ook by ons is. Men zegt, dat ze uit een Steen van de *Chevreuſe* in de Tuin van de gewezen *Cancelier SIGUIRE* in *Frankryk* gewonnen is.

CHEVREUSE. Is een tamelyk grote Perſik, eenigzins langwerpig-rond van gedaante, en is iets ruigagtig, gelyk de meeſte *Perſiken* in 't algemeen; haar koleur is ſchoon helder rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleeſch is zagt, ſmeltend, van een zeer aangename geurige ſmaak, als ze in een goede drooge grond gegroeid is, maar in een vogte, ſtyve, valt ze dikwils melig en onſmakelyk; inzonderheid in ſlegte Jaren. Hare Bloeizels zyn klein; de Boom maakt goed Hout-gewas en draagt zeer ſterk.

DOUBLE FLEUR. Deze zoort word alleen gekweekt om hare Bloeizels, die zeer fraai dubbeld, en gelyk als kleine Roosjes, zyn; weshalven ze waardig is van Liefhebbers van fraaije Bloemen geplant te worden: Vrugten geeft ze by ons nooit, maar wel in warmer Landen, als in het zuidlyke van *Frankryk* en elders; dog ook zeer zeldzaam.

Deze moet altydt op Pruim *geoculeert* worden, om dat ze anders te mager gewas maakt.

LAK-PERSIK. Is een grote en ſchone *Perſik*, rond van gedaante, en veeltydts iets oneffen of hobbelig van gewas, en weinig ruig; haar koleur is groenagtig tegen de Muur, en aan de Zons-zyde, ook zomtyds rondom, donker-bruin of purper-rood geverft of gevlekt, dringende het purper zelfs tot in het Vleeſch; waar van ze de naam heeft van *Purprée:* De Steen, als mede het Vleeſch om de Steen, is ook purperagtig; en het Vleeſch vaſt aan de Steen, vol van een zeer aangenaam, verheven, wynagtig Sap, als ze wel ryp is; waardig om geplant te worden; maar ze begeert een goede, drooge grond, een goede ſtand-plaats, en een goed Jaar-zaiſoen, om by ons volkomen te worden, anders blyft ze hard en onſmakelyk, dewyl ze laat rypt. De Bloeizels zyn klein en purperagtig, en de Bladen, beneffens die van de *Magdalene-perſik*, meer gekarrelt als andere; de Boom maakt goed gewas, en draagt zeer wel.

LAK-PERSIK, *met de grote Bloem*. Deze brengt grote Bloemen voort, als kleine bleek-rode Roosjes; de Vrugt gelykt veel na de vorige, zo in gedaante als koleur, dog is zo ſmakelyk niet, ſchoon ze vroeger ryp word. De Boom draagt anders wel.

MAGDALENE BLANCHE. Is een ſchone grote *Perſik*; van gedaante rond, zomtyds wat platagtig; haar koleur is wit, iets na den groenen of geelen hellende, en zomtyds een weinig bleek-rood-bloezend

rood-bloezend op de Zons zyde; het Vleefch is ook blank en vaft aan de Steen, die kort, rond, en niet rood is, zynde voorts fmeltend en vol van een zeer aangenaam zuikeragtig Sap; de Bloeizels zyn groot en bleek; de Bomen maken goed gewas, maar laten de Vrugt ligt vallen in het Voor-jaar, door koud en guur Wéer; en worden zeer aangedaan van de Mieren, die in het byzonder deze zoort fchynen te beminnen.

Ik verbeelde my dat dit dezelfde zoort is met die, welke men hier te Lande de *Witte Montagne* noemt, want de befchryving daar mede in alle deelen genoegzaam overeen komt.

MAGDALENE ROUGE. Is een verandering van de voorgaande; dezelve is matig groot; haar gedaante is rond, eenigzints platagtig; haar koleur is hoog-rood-bloezend op de Zons-zyde, en groenagtig tegen de Muur; het Vleefch is ook wat roodagtig en omtrent de Steen heel rood, voorts van een tamelyke aangename geur; maar moet een goede grond hebben, anders is ze grof, hard en onfmakelyk.

De Bloeizels zyn groot en hoog van koleur, en de Boom draagt zeer wel. Deze beide zoorten van *Magdalene Perfiken* zyn vorders kenbaar daar door, dat de Bladen meer gekarrelt of getant zyn als die van alle de andere *Perfiken*, behalven de *Lak-perfik*, die ze ook meer gekerteld heeft.

MELCOTON. Is een fchone, grote, ronde *Perfik*, wiers Schil met veel wolligheid overdekt is; haar koleur is zeer fraai rood-bloezend op de Zons-zyde en geelagtig tegen de Muur; haar Vleefch is vaft, en vaft aan de Steen, van een zeer aangename wynagtige fmaak, als ze wel ryp is, maar dat ze by ons egter nooit of zelden word, blyvende doorgaans hard en onfmakelyk, dewyl ze laat rypt. Dog men kan de rypwording eenigzints te hulpe komen, met dezelve op de befte *Expofitie* (op het Zuid-ooft of Zuiden) te planten, en daar en boven maar zeer weinig Vrugten aan den Boom te laten, dat zeer veel tot de rypheid toebrengt, en (om zulks hier *in passant* te errinneren) by allerlei Vrugten, die laat rypen, dient in agt genomen. Deze zoort is zeer bekwaam om te *Confyten*, dewyl ze daar toe niet volkomen ryp behoeven te wezen, en evenwel een goede geur aan de *Confytuur* geven.

MELCOTON (WITTE). Deze komt met de vorige in allen overeen, behalven de koleur, die van buiten en binnen witagtig is, dog zomtyds is ze met een weinig bloos van buiten voorzien.

MIGNON, of *Mignonne*. Is een grote, fchone *Perfik*; haar gedaante is eenigzints langer als rond, en aan de eene zyde van de Naad doorgaans iets hoger verheven als de andere zyde, zo dat ze dikwils wat fcheef rond is; haar koleur is aan de Zons-zyde zeer fchoon rood-bloezend, waar van ze de naam gekregen heeft; haar Vleefch is rood omtrent de Steen, die klein is, iets vaft, dog zappig, fmeltend, en is van een zeer aangename geur, als ze in een goede grond gegroeit en wel ryp is.

Deze zoort is in *Frankryk* veel geagt, en het is niet de *Zwolfche*, het welk blykt daar uit, dat de eerfte grote Bloeizels heeft; de *Zwolfche* daar in tegen kleine, fchoon ze anders veel aan malkander gelyken.

MONTAGNE (DUBBELDE). Is een fchone, grote *Perfik*; van gedaante rond; haar koleur is fchoon bly-groenagtig, en aan de Zons-zyde min of meer fchoon ligt-rood-bloezende of gevlekt; de Schil is zagt, iets wolagtig of gelyk Fluweel, haar Vleefch is vaft, en vaft aan de Steen, die klein is, maar is fmeltend, volzappig, en van een zeer verhevene, geurige, iets wynagtige fmaak. Ze wil in allerlei goede gronden heel wel tieren, waarom het een van de befte zoorten is, om by ons en in andere Noordfche Landen geplant te worden. De Bloeizels zyn groot, en bleek-rooze-rood van koleur; de Boom maakt fchoon gewas en draagt fterk.

Ik heb nog niet kunnen ontdekken, hoedanig deze zoort by de Franfchen genoemt word, fchoon dezelve buiten alle twyffel in de Franfche Tuinen onder een ander Naam zal gevonden worden: Ik geloof egter, dat het dezelfde is met de *Chancelier*, dewyl ze daar mede wel overeen komt; hoewel ik zulks nogtans nog niet voor zeker zeggen zal, tot dat ik het nader zal ondervonden hebben.

Dat het de *Admirable* niet en is, gelyk zommige menen, blykt daar uit, dat deze kleine Bloeizels heeft, fchoon anders met dezelve in Grootte, Gedaante, Koleur en Smaak ook zeer wel overeen komt.

De *Enkelde Montagne* is kleinder, groener, min bloezender, en niet zo fmakelyk als de voorgaande Dubbelde.

MONSTREUSE. Is een zoort van *Melcoton*, maar veel groter van ftuk, en de grootfte van alle tegenwoordige bekende zoorten van *Perfiken*; die zomtyds 14 á 15 Duim in haar omtrek bereiken kan. Haar gedaante is kloot-ront en diep van Naad, waar door ze gelyk als half in tween verdeeld is; haar koleur is zeer fraai helder-rood-bloezend aan de Zonne-kant en wat bleek-groen of witagtig aan de Muur; haar Vleefch is vaft, dog zeer aangenaam van fmaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons byna nooit word, om dat ze laat rypt; verkrygende zelfs dikwils omtrent *Parys* hare rypheid niet, zo veel te minder by ons. Ze kan dienen tot *Confyten*, daar ze zeer bekwaam toe is. De Bloemen zyn klein. De Boom maakt fchoon groot gewas, en draagt fterk.

NAANTJES-PERSIK. Hier onder word verftaan de voorgemelde *witte Avant-perfik*: Als ook een *Africaanfche* laage zoort, die men in de Bloem-Tuinen wegens hare Bloemen plant, en waar van we in het vervolg, als we eens van de Bloemen handelen, nader zullen fpreken.

NIVETTE. Is een grote Perfik; van gedaante veeltyds iets langer als rond, en ook wel wat fcheev, en gedekt met een zagte wollige ftoffe; haar koleur is geelagtig, en aan de Zons-zyde doorgaans iets rood-bloezend of gemarmert; haar Vleefch is zagt, fmeltend, geelagtig van koleur, en los aan de Steen, van een zeer aangename verhevene fmaak, als ze wel ryp is, maar om dat ze laat rypt, zo verkrygt ze die goede hoedanigheden by ons niet volkomen, ten ware in zeer goede Jaren. De Bloeizels zyn klein. De Boom maakt fchoon gewas, en draagt fterk.

ORANJE-PERSIK. Is een grote *Perfik*; van gedaante rond; van koleur geelagtig, maar aan de Zons-zyde doorgaans met hoog-purper min of meer gevlekt; haar Vleefch is geelagtig, gelyk dat der *Apricofen*, vaft aan de Steen, die hoog-roodagtig is, voorts fmeltend en van een aangename geurige fmaak, wanneer ze wel ryp is, maar in flegte Jaren en in koude gronden valt ze zomtyds wat meelig en onfmakelyk. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

PECHE D'ITALIE. Is een tamelyk grote *Persik*; haar gedaante is doorgaans iets langer als rond, en veeltyds wat puntig of met een verhevenheid op het eind, gelyk de *Amandels*; haar koleur is bleek-groenagtig aan de Muur, en mooi rood-bloezend aan de Zons-zyde; haar Vleesch is zagt, smeltend, vast aan de Steen, die klein, plat, scherppuntig en rood is, en van een zeer geurige aangename smaak; de Bloeizels zyn groot; de Bomen groeijen wel en dragen sterk.

ROUSSANE. Is middelmatig groot en rond van gedaante; haar koleur is geelagtig en aan de Zons-zyde donker-rood-bloezend; haar Vleesch is ook geelagtig, los aan de Steen, van een heel goede smaak, in goede Jaren, dog valt zomtyds wat droog.

De Bloeizels zyn groot; de Bomen dragen heel sterk.

ROYALE. Is een zoort van *Admirable*; zynde tamelyk groot, en rond van gedaante; haar koleur is heel donker-bruin-rood op de Zons-kant en bloed-rood of bruinagtig aan de Muur; haar Vleesch is zagt genoeg, los aan de Steen, alwaar het heel rood is, en van een aangename, verhevene geur, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet behoorlyk word, om dat ze laat rypt, ten zy in zeer voordeelige Jaren, moet daar en boven in een goede grond, en op een goede *Expositie* staan; de Bloeizels zyn klein en hoog-rood van koleur; de Boom maakt goed gewas, en draagt zeer wel.

SANGUINOLE. Is middelmatig groot, rond van gedaante, en van koleur groenagtig-geel, aan de Zons-zyde hoog-rood-bloezend; haar Vleesch is hoog-roodagtig van koleur, waar van ze haar naam voert, maar ze word in ons *Climaat* nooit behoorlyk ryp, ten ware in een *extraordinaris* voordelig Jaar, zynde dan heel aangenaam en geurig van smaak.

ZWOLSCHE PERSIK (DUBBELDE). Is een schone tamelyk grote *Persik*; rond van gedaante met een diepe Naad, en vry wollig; haar koleur is hoog-rood-bloezend op de Zons kant, en witagtig of blank-rood aan de Muur; haar Vleesch is zagt, smeltend; en vast aan de Steen, die rood is, als mede het Vleesch om de Steen; zynde voorts vol-zappig en van een zeer aangename geurige smaak, dog ze is onderworpen, in vogte gronden en slegte Jaren, onsmakelyk te blyven. De Bloeizels zyn klein; en de Bomen dragen heel sterk.

Dat deze zoort is niet de *Mignon*, gelyk zommige menen, heb te voren onder die naam gezegt: Ik gelove dat ze dezelfde is met die, welke de Fransche Schryvers *Bourdin* noemen, dewyl derzelver beschryving met de *Zwolsche* zeer wel overeen komt.

De *Enkelde Zwolsche* valt kleinder, gekoleurt genoeg, maar doorgaans niet zeer smakelyk, daarom niet waardig is geplant te worden, ten ware om de verandering.

TETTON DE VENUS Is een *Persik* van matige grootte; haar gedaante is rond naar het langwerpig hellende, hebbende een heel diepe Naad, die ze gelyk als in tweën verdeelt, en waar van de twee kanten dikwils veel verheven rond zyn, gelyk der Vrouwen Borsten, waar van ze de naam verkregen heeft; haar koleur is witagtig en blank-rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleesch is smeltend, volzappig, en van een heel aangename geurige smaak, maar ze komt laat aan, en word derhalven by ons zelden behoorlyk ryp.

De Bloeizels zyn groot. De Boom maakt goed gewas en draagt sterk.

VIOLETTE HATIVE. Is middelmatig groot, eenigzins langer als rond; haar koleur is rood-violet op de Zons-zyde, waar van ze de naam heeft, en bleeker of ligt-groenagtig aan de Muur; haar Vleesch is zagt, smeltend, en van een zeer aangename, verhevene, wynagtige smaak, als ze in een goede grond gegroeid, en wel ryp is, De Boom draagt sterk.

Deze word in *Frankryk* voor een van de beste zoorten van *Persiken* geagt, en is ook by ons zeer goed, dewyl ze by tydts rypt, en daar door haar volkomenheid verkrygen kan.

VIOLETTE TARDIVE. Deze is wat groter als de voorgaande, maar minder gekoleurt en gelyk als violet gemarmert of gevlekt; haar smaak is ook zodanig als de voorgaande, maar word by ons, om dat ze laat rypt, genoegzaam nooit ryp, en is derhalven ondienstig om 'er van te planten.

V A N

§. 1. DE AMANDEL BOOM Dezelve word genoemt, in het *Nederduitsch*, Amandel-Boom, Mandel-Boom. *Latynsch*, Amygdalus foliis petiolatis, serraturis infimis glandulosis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitsch*, Mandel-baum. *Fransch*, Amandier. *Engelsch*, Almond-Tree. *Deensch*, Mandel-Træ. *Zweedsch*, Mandlar-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Amandel. *Latynsch*, Amygdalum, Amygdala. *Hoogduitsch*, Mandel. *Fransch*, Amande. *Engelsch*, Almond. *Deensch*, Mandel. *Zweedsch*, Mandlar.

§. 2. De *Amandel-boom* behoort zekerlyk tot het geslagt der *Persiken*, of deze tot de *Amandel*, gelyk de overeenkoming van Blad, Bloem, enz., genoegzaam aantoont; weshalven ik ze ook op malkanderen laat volgen.

Daar zyn vier Zoorten van, als 1. *Zoete Amandel*, *groote en kleiner zoort.* 2. *Zoete Amandel met weeker Schil*, Kraak-Amandel genoemt. 3. *Bittere Amandel*, *groote en kleiner.* 4. *Kleine* of *Naantjes-Amandel.*

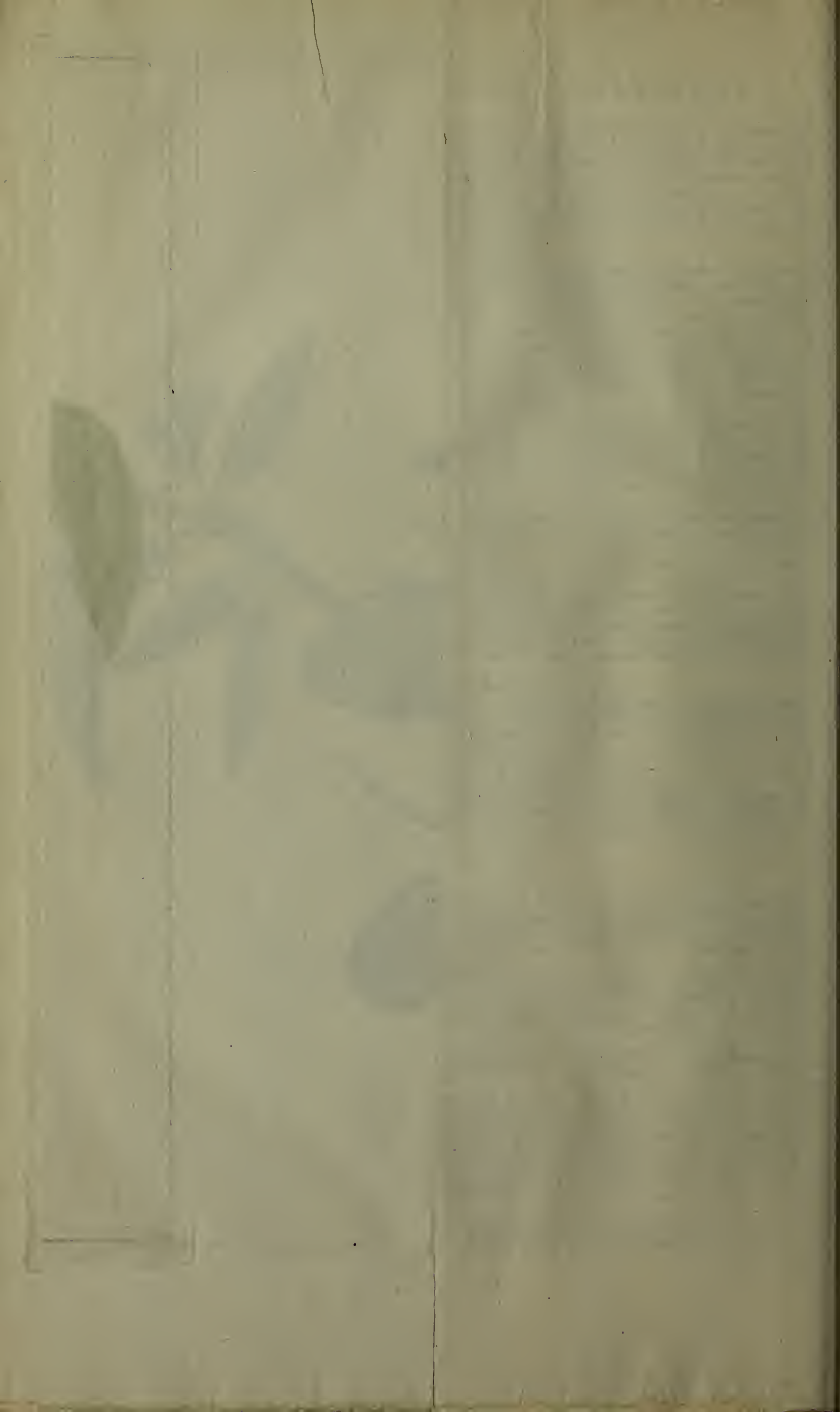
By ons teelt men meest alleen de *groote Zoete*, en de *Bittere*, en zulks alleen uit Liefhebbery, voor verandering van Gewassen, als mede om de cierlyke Bloem, want de Vrugten hier nooit wel ryp worden, en dus hunne smaak niet behoorlyk verkrygen, daarenboven dragen ze doorgaans weinig, door dien deze Boom vroeg bloeit, zynde een van de allereerst bloeijende, waar door de Bloeizels dikwils komen te vervriezen: Ze begeeren een warmer *Climaat* als het onze is, daarom worden ze zeer veel gevonden in het zuidlyke deel van *Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, *Candia*, en in veel andere warme Gewesten, van waar de Vrugten in grote menigte overal heen verzonden worden, en 'er een goede Negotie mede gedaan word.

Men teelt ze ook veel in de Wynbergen van Duitschland, omtrent de *Rhyn-stroom*, inzonderheid in de Paltz, aan de zogenaamde *Berg-Straat*; waar de Vrugten zeer goed worden, hoewel zo goed niet als in voorgemelde Plaatzen.

§. 3. De

Amandel.





§. 3. De *Amandel-boom* begeert van natuur een goede drooge, liefst zand-, keizel- of steenagtige grond, en een wel op de Zon *geëxponeerde* plaats; in vogte en kleiagtige gronden groeit hy ook wel genoeg, maar daar in draagt hy minder, en de Vrugten worden minder goed: Hy maakt zeer weinig Wortels, waar door hy onderhevig is, ligt door de Wind om ver geworpen te worden, weshalven men dezelve op een voor de Winden gedekte warme plaats zetten, en daarenboven met een Paal voorzien moet: Hy verdraagt geen Mest, ten ware heel oude vergane Koe-mest, indien het nodig is, den grond te verbeteren: En hy kan onze Winter-koude vry wel tegenstaan; dog de *zoete Amandel* is tederder als de *Bittere*, waarom die in harde Winters zomtyds dood gaan.

§. 4. Hy word by ons voortgeteelt meest door middel van de zuiging op *Pruim*, willende het Enten of Oculeeren zo wel niet gelukken. Men kan die ook, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, enz., geschied, vermeerderen door het Zaad, namelyk door de Pitten der *Amandels*, welke na datze de Winter over te meuken gestaan hebben, in het vroege Voor-jaar in Greppels die 1½ Voet van malkander gemaakt zyn, gelegt, en de jonge Boomtjes, 2 à 3 Jaren oud zynde, verplant worden; maar de ondervinding heeft geleert, dat zodanige het verplanten niet wel kunnen verdragen, slegt gewas maken en ligtelyk versterven, of niet oud worden; ook kunnen ze de strenge Winters minder tegenstaan als de op *Pruim* gezoogde.

§. 5. Aan de *Amandel-boom* valt weinig te snoeijen, men moet alleen de jonge Loten jaarlyks tot omtrent de helft inkorten, inzonderheid aan jonge Bomen, dewyl dezelve anders, om dat deze Boom van natuure lange Loten maakt, van onderen te naakt zouden worden; ook snoeit men t'effens die Takken weg die te overvloedig zyn of verwarring veroorzaken, mitsgaders het onnutte, magere, en het doode Hout.

§. 6. De *Naantjes-Amandel*, in het Latyn van de *Botanici* genaamt *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuiatis Linn. Gen. & Spec. Amygdalus indica, nana.* H. Reg. Paris. P. Tournef. *Amygdalus pumila.* M. Hort. Reg Bles. *Amygdalus nana* Munt. ware Oeff. & Histor.; is een klein Heesteragtig Boom-gewas, wassende maar 4 à 5 Voeten hoog, en gelykende de gemene *Amandel* in Bladen, Bloemen, en Vrugten, behalven dat ze in alle delen kleinder zyn; de Vrugt is bitter, en de jonge Takken zyn bleek-geelagtig. Dog deze word maar alleen geplant om haar eierlyke Bloemen, en word ligtelyk voortgezet door haar Uitlopers.

Men moet deze zoort niet verwarren met de *Naantjes-persik*, waar van te voren gemeld is.

§. 7. De *Amandels*, zyn, gelyk bekent genoeg is, eene zeer aangename Vrugt om te Eeten; te weten de *Zoete*, het zy versch van de Boom of daar na gedroogt. Men houd ze ook voor zeer gezond en voedende, voornamelyk voor zwakke Menschen, die door ziekte, reizen, of anderzins hunne kragten verloren hebben, versterkende de Levens-geesten zeer, en maken goed bloed.

De *Zoete Amandelen* worden ook in de Keuken georbert; men maakt daar van lekkere *Taarten*, *Marsepein*, enz. De Zuiker-bakkers *candelizeeren* of overtrekken ze met Zuiker, waar door ze lieflyker en ook niet ongezonder om te Eeten worden.

§. 8. Men maakt 'er ook een *Amandel-melk* van, die zeer lieflyk smaakt, en in plaats van *Chocolade* kan gedronken worden, hebbende na genoeg dezelfde kragt, en is in voorgemelde omstandigheden zeer dienstig.

Om deze Melk te maken, zo neemt beste *zoete Amandels*, pelt dezelve, en op dat zulks te ligter geschieden kan, zo legt men ze in warm Water en legt ze daar in wat te weeken, zo zal de Schil gemakkelyk afgaan; geschilt zynde, stampt ze in een steenen of houten Mortier met een houten Stamper, een weinig heet Water 'er by voegende, tot dat ze heel fyn gestampt zyn; daar na doet 'er nog zo veel Water by, dat 'er tot 4 Oneen gepelde *Amandels*, ruim een Pond, dat is, omtrent een half Mingelen Water, bykomt; alles wel gemengt zynde, zo giet het door een Doek, en wringt of perst het wel uit, vervolgens zet het doorgezygde Vogt; dat wit als Melk is, op het Vuur, voegt daar by witte Zuiker naar believen, om het zoet te hebben, laat het een weinig zagtjes koken, en drinkt het dan warm als *Chocolade:* Wil men deze Melk nog aangenamer en kragtiger hebben, zo voegt 'er wat goed *Roze-water* ten eersten, in plaats van gemeen Water. by, of in het koken een weinig heel fyn gepoeijerde *Caneel* en een weinig *Amber gris* (1 á 2 *grein*); hoewel vele Vrouwtjes de *Amber* niet kuunen verdragen, en in zulken gevallen kan men die weg laten.

Zommige voegen 'er in het koken, by voorgemelde proportie, een Doijer van een Ey, wel geklopt zynde, dat zeer voedzaam is. Andere bereiden deze Melk of Drank met Melk van *Koeijen* of *Geiten*, in plaats van met Water, maar dan word die al te voedzaam, ten ware voor zeer zwakke kragteloze Menschen, en in kleine mate te gebruiken; wil men 'er Melk by doen, dan word best geagt, de helft Melk en de helft Water te nemen, dat voor ieders *complexie* niet hinderlyk zyn kan.

§. 9. De *onrype Amandels* worden ook met de Bolsters, eer de Stenen nog hard zyn, *geconfyt*, dog hier te Lande zeer weinig, het welk anders geschied op dezelfde wyze als we hier na van de *Oker-Noten* zullen zeggen.

§. 10. De *Olie* van de *zoete Amandels* kan gebruikt worden, in plaats van *Boom-olie* over *Zalaad*, enz., of men kan ze met *Boom-olie* vermengen; wordende deze *Amandel-olie*, versch zynde, zeer gezond bevonden, dewyl ze het geheele Ligchaam verzagt, de Buik open houd; en voor Buikpyn, Graveel, Nier- en Blaze-smerten, enz., heel dienstig is.

§. 11. De *bittere Amandels* worden nog gezonder geagt als de *zoete*, dog wegens hare bitterheid worden ze weinig genuttigt, ten zy dat ze met Zuiker *gecandelifeert* zyn, of in Medicynen.

Men zegt, dat ze zeer dienstig zyn voor die gene die grote vrienden met Bacchus zyn; want dewyl zodanige genoodzaakt zyn, om veel te drinken, en daar door dronken kunnen worden, zo wil men, dat dit voorgekomen kan worden, als men eenige bittere *Amandels*, inzonderheid des Morgens nugteren, eet, het welk beletten zoude dat men voor die gehele Dag niet zoude kunnen dronken worden: Ik heb het nooit onderzogt, die wil kan het probeeren; dog het beste middel van de Dronkenschap is zekerlyk, dat men niet te veel drinke.

§. 12. Zeer aanmerkelyk is het groot Wonderwerk, dat Godt met twaalf Staven, of Ryzen van de *Amandel-boom* heeft verrigt, gelyk men leest in het 17 *Cap.* van het *IV Boek Moses*, namelyk, dat

 Moses,

Mofes, op het Goddelyk Bevel, tot verkiezing van het *Priefter-Ampt* en tot wegneming van de murmureering der Kinderen Ifraëls, twaalf Staven van de twaalf Stammen Ifraëls, van ieder Stam één, moeft nemen, en in de *Tabernakel*, of *Tente der t'zamenkomft* leggen; waar op het gefchiedde, dat alleen de Staf van *Aaron* des anderen daags bloeide, en *Amandels* voortbragte; het welk aantoonde, dat het *Priefterdom*, na den wille des HEEREN, by *Aaron* en zyn Nakomelingfchap, en der *Leviten-dienft* in zyn Stam, zyn en verblyven zoude.

VAN DE

§. 1. VYGE-BOOM. Dezelve word genoemt, in het *Nederduitfch*, Vygeboom, of Fygeboom. *Latynfch*, Ficus. Ficus foliis palmatis. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitfch*, Feigenbaum. *Franfch*, Figuier. *Engelfch*, Fig-Trée. *Deenfch*, Figen-Trae. enz.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitfch*, Vyge. In het *Latynfch*, Ficus. In het *Hoogduitfch*, Feige. *Engelfch*, Fig. *Deenfch*, Figen. *Zweedfch*, Fikon.

§. 2. De *Vyge-boom* is ook een Uitlandfche Boom, die hier niet te huis behoort, dog zeer wel groeit, en heel goede fmakelyke Vrugten voortbrengt, hoewel niet zo volkomen, als in de warmer Landen, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, enz.; ook worden alle zoorten by ons niet ryp, en zelfs niet omtrent *Parys*, veel minder by ons.

§. 3. De Zoorten die hier te Lande het beft aarten, zyn deze volgende:

DE LANGE VIOLETTE VYG. Is vry groot; van gedaante langwerpig, en na proportie niet zeer dik of gebuikt; haar koleur is, ryp zynde, blauw-purper- of violetagtig, met groen gemengt, van buiten, en rood van binnen; haar Schil is dun, en fplyt of berft veeltydts. Deze zoort is de gemeenfte en meeft bekende hier te Lande; haar fmaak is in goede Jaren, en in een goede, drooge grond, heel geurig en aangenaam, dog in een vogte grond, word ze zo goed niet, maar blyft laf en onfmakelyk: Ze komt vroeg aan, te weten in *Auguftus*.

DE LANGE PURPER-BLAUWE VYG. Gelykt veel na de voorgaande, maar is in allen zo lang niet, en meer gebuikt; haar koleur is ook blauwer van buiten, en van binnen niet zo rood; haar fmaak word nog geuriger geagt als die van de voorgaande, als ze op een goede, warme plaats wel ryp geworden is.

De GROTE RONDE WITTE VYG. Word tamelyk groot, zynde kort en rondagtig; van koleur geelagtig-wit van buiten, en iets bleek- of rooze-rood van binnen; ze word met goede Jaren vroeg ryp, en draagt of rypt doorgaans twemaal in het Jaar, komende de laate Vrugten laat in de Herfft. Deze word voor de fmakelykfte van alle *Vygen* gehouden, te weten als ze door en door, en tot rimpelens toe, ryp is, anders is ze onfmakelyk.

De KLEINE RONDE WITTE. Valt kleinder als de vorige, en van voren wat platagtiger, zynde van binnen rooze-rood; haar fmaak is niet zo geurig als de vorige, ten minften hier te Lande, en komt ook later aan.

De LANGE WITTE VYG. Deze is wat groter als de *grote ronde witte*, langwerpig van gedaante, en groenagtig-wit van koleur; haar fmaak komt ook naby de gemelde Witte; dog is in allen zo zoet en geurig niet, komt ook wat later aan.

De GROENE LANG-STELIGE VYG. Is tamelyk groot; van gedaante wat langwerpig; van koleur groenagtig; de Steel is veel langer als die van andere *Vygen*, en het Vleefch is roozerood; haar fmaak is zoet en aangenaam genoeg; maar ze draagt weinig.

De GROTE GEELE. Is een vry grote Vyg, van gedaante langwerpig-rond; van koleur geelagtig, en zomtyds een weinig bleek-bruinagtig naar voren; haar Vleefch is vleefch-verwig, maar niet zeer fmakelyk; ze rypt twemaal in het Jaar, in de Zomer en in de Herfft, dog verkrygende in de Herfft de meefte rype Vrugten.

De GRYZE VYG. Is tamelyk groot; van gedaante langwerpig-rond, van voren plat, en wat geript of kantig; van koleur bleek-groen en grys- of ros-agtig; haar Schil is dik; haar Vleefch hoog-rooze-rood; ze rypt ook twemaal in het Jaar; maar is niet zeer geurig van fmaak; en de laatfte Vrugten worden dikwils niet wel ryp.

De ZWARTE VYG. Is redelyk groot, en heel lang; haar koleur is heel donker-rood, by na zwart; en haar Vleefch is purper-roodagtig, van een goede, zoete, aangename fmaak; ze komt vroeg, voor de *Grote Witte*.

Daar word by *Dodonæus*, *Lobel*, *Dalechamp*, en andere oude Autheuren van een kleine en laage *Vygeboom* gewaagt, maar men vind die nergens, en de Liefhebbers zyn van gedagten, dat die niet anders is, als een door gebrek van voedzel klein en laag geblevene gemene *Vygeboom*, gelyk gefchied, als ze in Potten geplant worden.

§. 4. De *Vygeboom* bemint van natuur een goede, vette, wel gemefte, en liever drooge, warme, als vogte, koude grond, in deze laatfte zal hy ook heel wel groeijen, maar de Vrugten worden daar in zo fmakelyk niet: Hy begeert ook, om goede Vrugten te verkrygen, een goede, warme, zonnige plaats, en een vrye, opene Lugt; derhalven plant men die doorgaans tegen Muuren of Staketten, die wel *geëxponeert* zyn, waar aan de Takken vaft gehegt worden, dog niet, gelyk als andere *Espalier-bomen*, alle Takken t'effens en digt aan de Muur; men breid alleen de grootfte Takken ordentelyk uit, en maakt die aan dwars-latten, welke aan Stokken of Staken, tot dien einde op eenige afftand van de Muur, enz., op order in de grond gezet zynde, vaft gehegt zyn, met Bind-Teenen vaft, latende de overige kleinder Takken, in volle vryheid groeijen.

§. 5. Men teelt ze ook wel op Stammen, die op een goede, warme, voor Winden gedekte, plaats, geplant worden, en waar van de Vrugten fmakelyker geagt worden, als die aan Muuren, enz., gegroeit zyn; waar van de reden is, om dat de *Vygen* wel veel maar liefft een geftadige en getemperde,

TAB. VII.



getemperde, en geen al te sterke, brandende warmte, begeeren, gelyk ze by sterke Zonneschyn aan de Muuren ontvangen, inzonderheid als ze te digt aan de Muuren staan.

§. 6. Ze worden ook wel in grote Potten of houten Vaten gezet, en 's Winters in het *Oranje-Huis* of op een andere lugtige plaats daar het niet en vriest, voor de Vorst bewaart, dewyl ze dezelve niet kunnen uitstaan; hoewel haar een klein Vorstje niet hinderlyk is; zynde de Vrugten hier van ook doorgaans geuriger, en worden vroeger ryp, om reden dat de Wortels rondom meer door de Zon verwarmt worden. Men zet ze niet eer binnen huis, als wanneer het begint te vriezen, dat doorgaans in de Maand November voorvalt, en men brengt ze weer buiten in de volgende Maand April; moetende in die tusschen-tyd niet verzuimt worden, door openstelling der Glazen, als het niet vriest, dikwils te lugten.

§. 7. Die welke in de grond geplant staan, moeten in de Winter gedekt worden, het welk geschied met Stroo of lange Stroo-agtige Paarde-mest, of ook met *Rund*, *Boekweite-doppen*, enz.; dog het Stroo of de Mest is het beste dekzel; wordende tot dien einde de Takken los gemaakt, nederwaarts tot de aarde gebogen, en met het eene of het andere aldus vast gemaakt, en vervolgens met het Stroo bekwaam dik overdekt. Andere binden de Takken by bosschen te zamen en omwinden ze dus van onderen tot boven met Stroo, en bedekken de grond rondom met Stroo of lange Mest, het welk ook goed is. Dog het welk meest gebruikelyk is aan Stam-bomen, dewyl men die niet nederbuigen kan; maar men moet in alle gevallen bezorgt wezen, dat men ze niet al te dik dekt, welk haar even zo nadeelig en doodelyk is als de Vorst; dewyl ze, niet kunnende uitwazemen, daar door verstikken en rotten. De Dekking geschied, gelyk te voren gezegt is, wanneer het zig na het sterk vriezen begint te zetten, en men ontdekt ze in het Voorjaar weer als de Winter-vorst geheel over is.

§. 8. Zommige nemen de *Vyge-bomen* in de Herfst uit de grond, met een goede klomp Aarde, planten ze in Potten of Vaten, om ze dus 's Winters in huis te bewaren, dezelve in het Voor-jaar weer in de grond plantende, gelyk men met de *Rosmaryn* gewoon is meest te handelen; zynde de Bomen op deze wyze vrugtbaarder als die in altyd beslote Potten, en hebben ook zo veel oppassen met begieten in de Zomer niet nodig; maar dit verplanten vereischt wat veel moeite en omslag. De gemakkelykste wyze om ze te bewaren, is, om ze in de grond te laten staan, en 's Winters te dekken, zo als te voren (§. 7.) gezegt is.

§. 9. Hier valt my te binnen, dat ik voor dezen in de *Koninglyke* en *Keurvorstelyke Saxische* Tuin te *Dresden*, grote, oude *Vyge-bomen* van differente Zoorten gezien heb, en mede hebbe helpen *cultiveeren*, die wel 20 á 25 Voeten hoog, en van Stam zommige zo dik waren als een Jongeling om zyn middel. Deze Bomen waren op een bekwame wyze (zo my voorstaat 15 á 16 Voeten) by malkander geplant, en daar wierde jaarlyks tegen de Winter een Huis van houtwerk overheen gebouwt, en 's Voorjaars weer afgebroken, dienende zulks t'effens om daar in allerlei andere Gewassen te bewaren: Deze Bomen bragten jaarlyks een grote menigte zeer geurige *Vygen* voort, van allerlei zoort.

Dog deze manier van bewaring is zeer kostbaar, en voegt niet anders als in Tuinen van groote Vorsten en Heeren.

§. 10. De *Vyge-bomen* welke des Winters in de vrye grond staan blyven en gedekt worden, zyn als dan zeer onderworpen aan de Muizen, die dikwils de Schors van de Takken geheel afknagen, waar door dezelve bederven; in zodanig geval moet men in het Voorjaar de geheel beschadigde Takken, afsnyden, of, zo de Takken altemaal bedorven waren, dezelve tot aan de Wortel toe wegsnoeijen, als wanneer weer nieuwe Takken zullen uitspruiten, die het twede volgende Jaar overvloedig Vrugten zullen geven.

§. 11. Op dezelfde wyze moet men ook handelen met de Takken als ze door de Vorst by ongeval mogten dood gegaan zyn, want de Wortel zo ligt niet bevriest, en weer nieuwe Scheuten uitgeeft; dog deze afsnyding dient men niet te schielyk te ondernemen, dewyl dikwils zommige Takken, die dood schynen, evenwel nog beginnen te spruiten, en in dat Jaar goede rype Vrugten te geven.

§. 12. De *Vyge-boom* draagt aan de jonge Jarige Loten, gelyk de *Druive-boom* en andere, zynde de dikke welgevoede Loten doorgaans de vrugtbaarste, en geven de grootste Vrugten: Hy brengt doorgaans in de Na-zomer voor de twedemaal Vrugten voort, maar welke zelden ryp worden, en veeltyds van die Bomen, die in de grond staan blyvende, 's Winters gedekt worden, in het Voorjaar afvallen, inzonderheid als ze digt gedekt zyn (§. 7.), of in zeer strenge en lange Winters; maar van Bomen die in Potten, enz., geplant staan, of die in het Na-jaar in Potten geplant, en in huis bewaart worden, blyven ze doorgaans behouden, en dewelke derhalven de volgende Zomer vroeger en zekerder ryp worden.

§. 13. Hier by moet ik aanmerken, dat, als men regt geurige en t'effens vroege *Vygen* by ons teelen wil, men dezelve, in Potten of houten Vaten staande, in het Voor-jaar in een Trek-kas zetten moet, als waar in ze veel volmaakter en smakelyker worden, waar van de reden ligt te bevroeden is; zynde hier toe de *grote Witte Vyg*, als de geurigste zoort, het bekwaamste; maar waar by in agt te nemen staat het geen in een ander Werkje by de *Broei-konst* aangewezen is, namelyk, dat men niet verzuimen moet zodanige op behoorlyke en bekwame tyden te lugten, en met het nodige Vogt te voorzien.

§. 14. Men kan, indien men de kosten doen wil, ook voor de aan de Muuren, enz., geplant staande *Vygen*, Glazen zetten, op die wyze als te voren by de *Kerzen* (§. 35.) gezegt is; waar door men de Vrugten veel vroeger en geuriger zal verkrygen.

§. 15. Aangaande de Voortteeling, dezelve kan geschieden op drieërlei wyze, als 1. Door Scheuring der uit de Wortels uitgelopene jonge Spruiten. 2. Door Inlegging. 3. Door Steeking van jonge Takken; dog het geschied meest door de eerste manier, om dat ze doorgaans overvloedig jonge Spruiten maken, die men in het Voorjaar by de Wortels afsteekt en op haar zelfs plant, daar men begeert: Van het Inleggen en Steeken bedient men zig hooftzakelyk, als 'er geen Uitlopers zyn, gelyk by voorbeeld, aan oude Stam-bomen wel gebeurt.

§. 16. Betreffende het Snoeijen dezer Bomen, zulks is zeer ligt, dewyl 'er weinig aan te snoeijen

jen valt; men neemt alleen de overvloedige en al te lange, insgelyks dorre, en andere ondeugende Takken in het Voorjaar weg, om ze in een goed fatzoen te houden; als mede de Uitlopers, indien men ze niet tot voortzetting nodig heeft. Ook moet men in de Zomer de langfte Loten, die in het Voor-jaar gefproten zyn, wat inkorten.

§. 17. De *Vygen* groeijen uit de jonge vrugtbare Loten digt boven de Bladen, zonder voorafgaande *bloemen* of *bloeizels;* waarom men voor dezen gemeent heeft, dat de *vyge-boom* de eenige Boom was die geheel geen Bloemen voortbragte. Dog de latere onderzoekers der *Gewasfen* hebben waargenomen, (en zulks 't eerft *Cordus*), dat de *Vyg* haare Bloem inwendig in de Vrugt, aan 't uiterfte einde heeft; dewyl men daar, wanneer de Vrugt tegen het rypen komt, eene kleine opening en binnenwaarts Vezeltjes, welke de Stampertjes (*Piftilli*) of Styltjes (*Stamina*) zyn, gewaar word. Dog de *Vyge-boom* is van tweërlei *Sexe*, van de Vrouwelyke en Mannelyke. Die van de *Vrouwelyke* brengen alleen Styltjes in de Vrugten voort, gelyk de meefte zoorten van *Vygen* doen; het *Mannetje* heeft alleen Stampertjes; deze word van de *Botanici* genoemt, *Ficus Silveftris Diofcoridis*, C. B. Pin. P. Tournef. *Caprifius Plinii.* J. Bauh., maar dezelve word by ons niet, nog ook in *Duitfchland*, en *Frankryk*, maar veel in *Italien*, *Griekenland*, en elders, gevonden; men *cultiveert* ze hier te Lande niet, om dat de Vrugt altoos, uit haar *Natuur*, als ze halfwasfen is, afvalt, en alleen tot vrugtbaarmaking der andere *Vygen* dient; waar het ook van daan komt, dat het Zaad uit de *Vygen*, hier te Lande, of in *Duitfchland* en *Frankryk*, gegroeit, onvrugtbaar is, en nooit voortfpruit, dewyl het zelve door *abfentie* van de gemelde *Mannetje-Vyg* onvolkomen blyft.

§. 18. Aanmerkelyk is de zogenaamde *Caprificatie*, waar van zig de Inwoonders in *Griekenland*, volgens het berigt van *P. Tournef.*, *Voyage du Lavant*, en andere, bedienen, om de Vrugten ryper en overvloediger te doen zyn, en van welke *Caprificatie* reeds de Ouden in de allervroegfte tyden geweten en gebruik gemaakt hebben, gelyk men leeft by *Suid.* 103. 7. *Plutarch.* 2. 700. en *Plin. Lib.* XV. 10., welke *Caprificatie* hier in beftaat: In de Zomer-tyd groeijen in de Vrugten van de gemelde *wilde Vyge-boom* een zoort van *Infecten*, die daar in Eijertjes leggen, waar uit een ander zoort van vliegende Wormen ontftaat, die voor het afvallen der Vrugten verhuizen, en na de Vrugten der *tamme Vygen* overvliegen, als ze daar digt by ftaan, om 'er hun voedzel uit te halen, kruipende tot dien einde door de opening, die die *Vyg* tegen haar rypwording aan 't uiterfte einde (§. 17.) maakt, na binnen in de Vrugt, welke aandoening men bevonden heeft, dat de Vrugt vroeger ryp en fmakelyker doet worden. In navolging nu van deze ondervinding, zo nemen de Inwoonders van het gemelde *Griekenland*, enz., omtrent *St. Jans-dag*, of wanneer ze zien dat die Wormtjes beginnen uit de Vrugten te vliegen, Takken van deze *wilde Vyge-boom*, en binden die aan de *tamme Vyge-bomen* vaft, op dat de Wormtjes derzelver Vrugten zouden aandoen, en hunne voorgemelde uitwerking verrigten, en het welk ze geduurende twee Maanden lang met zorgvuldigheid, hares profyts-halven, waarnemen; dit is dan het gene men *Caprificatie* noemt.

Wat nu aangaat de oorzaak van de gemelde uitwerking der Wormtjes aan de Vrugten, daar van geloofden de Ouden, dat zulks gefchiedde door de Steeking, Wonding, en Zuiging der Vrugten, als waar door dezelve van haar overvloedige en onnutte Zappen ontlaft en de overige beter gepræpareert wierden; ook t'effens de Zonne-ftralen beter konden indringen, en dus de Vrugten vroeger en volmaakter ryp doen worden, gelyk men zulks in het algemeen leezen kan by *Johannes Bauchinus*, die vermaarde en waardige *Kruid-befchryver* van zyn tyd. Dog de nieuwe onderzoekers der Natuur, inzonderheid de meergemelde *Heer Profesfor* LINNÆUS, en zyn navolgers, hebben deze zaak naukeuriger onderzogt, en zyn van een geheel ander gevoelen, namelyk, dat de gemelde Wormtjes in dezen niets anders verrigten, als dat ze overbrengers zyn van het vrugtbaarmakende Stof (*Farina fœcundans*) van de *Mantjes-vrugten* na die der *Wyfjes*, of *tamme Vygen*; dewyl, wanneer de gemelde *Infecten* veranderen en Vleugels verkrygen, het de tydt is dat de *Mantjes-* of *Wilde-Vyg* bloeit, kunnende als dan niet uit de Vrugt gaan, zonder dat ze met het *vrugtbare Stof* beladen zyn, het welk ze dus aan de *tamme Vygen* toebrengen, en dezelve vrugtbaar maken. Men zoude kunnen zeggen, dat men de Vrugten, zonder de *Infecten* evenwel ziet ryp en fmakelyk worden, gelyk by ons en elders gefchied; hier mede is het gelegen als met de Vrugten van vele andere Gewasfen, die hunne rypheid verkrygen buiten het By-zyn van het *Mannetje.* En indien die gemelde *Caprificatie* niet zeer nuttig bevonden wierde, zouden zig de Inwoonders van voorgemelde Landen niet daar van bedienen, en zulks NB. van zeer oude tyden af. De vermaarde *Tournefort*, die de *Caprificatie* in de Griekfche Eilanden zelfs gezien heeft, verhaalt, dat de *Vyge-bomen* aldaar, door die behandeling, wel tienmaal meer Vrugten geven als in *Frankryk.* Dog dit zy hier genoeg gezegt over deze Stoffe; die breder daar van begeert onderrigt te zyn, kan lezen de fraaije *Disfertatie* van *Cornel. Hegard*, *Suec.* over de Zoorten van *Vygen*, hare Nuttigheid, enz. Ik moet nu nog iets melden van het *Oeconomifche* Gebruik der *Vygen.*

§. 19. De rype verfche *Vygen* zyn eene zeer aangename Vrugt, worden ook voor zeer gezond geagt, en voeden zeer; weshalven *Eobanus Hesfus* ook aldus daar van fchryft:

Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni
Prima locum merita Ficus & Uva tenent,
Utraque nam fuccis implet melioribus, & nil
Quæ noceant vitii damna ferentis habent.

Dog ze moeten, om gezond en fmakelyk te wezen, wel ryp zyn, want, de nog niet wel rype, zeer fchadelyk voor het Ligchaam zyn. Men eet dezelve in de *Wyn-landen* veel 's Morgens tot een ontbyt, met andere ontnugterende Spyzen.

§. 20. Dat de verfche *Vygen* zeer voeden en vet maken, blykt daar uit, om dat de Hoeders van de Wynbergen in de warme Landen, alwaar de *Vygen* nevens de Wynftokken *geecultiveert* worden, in de tyd van twee Maanden, dat ze dat werk waarnemen, heel vet worden, dewyl ze geduurende die tyd byna niets anders nuttigen, als *Vygen* en *Druiven*, met een weinig droog Brood; alzo de Menfchen doorgaans van het gemeenfte en behoeftigfte zoort zyn, om andere Spyzen naar de noodzakelykheid te kunnen hebben.

TOURNEFORT

TOURNEFORT verhaalt in zyne *Reis-beschryving* naar de *Levant*, dat de *Vygen* en *Gerstenbrood* het voornaamste Voedzel der Boeren en Monniken, in de *Ægyptische Eilanden* is.

§. 21. Daar is een zoort van kleine *Snip (Ficedula)* in de Wynlanden, die de rype *Vygen* zeer gaarne eet, en daar door bovenmaten vet en smakelyk word, en die men dan zo hoog agt, dat men 'er zomtyds 1 á 2 *Ducaten* voor het stuk betaalt; daar men ze op andere tyden van het Jaar wel voor één Stuivers waarde kopen kan.

Men zegt ook, dat de *Vossen* in de tydt dat de *Vygen* en *Druiven* rypen, zo vet worden, dat ze zommige als dan tot Spyze gebruiken.

§. 22. De droge *Vygen*, die in grote menigte in de warme Landen, het zy in de Oven of in de Zon, gelyk het eerste meest in *Griekenland* geschied, en het laatste in *Provence*, gedroogt en overal verzonden worden, worden nog voor gezonder geagt als de versche, en zyn niet minder smakelyk, ja zelfs zoeter en geuriger, dog voeden minder. Men vind by ons drieërlei zoorten *gedroogde Vygen* in de Winkels te koop, als 1. *Korf-vygen*, aldus geheten om dat ze in grote gevlogtene Korven overgezonden worden; deze zyn van de in §. 1. eerstgenoemde *Violette Vygen*. 2. *Kist-vygen*, om dat ze in Kisten tot onzent komen; zynde de Vrugten met Laurier-bladen bedekt en doormengt; deze zyn van de 2*de* of 4*de* zoort van *Witte Vygen*, te voren §. 1. gemeld. 3. *Vygen* van *Marseille*, worden in kleine ronde Korfjes van *Marseille* overgezonden; deze zyn, schoon ze klein vallen, de geurigste droge *Vygen* van alle, en ze zyn van het zoort te voren §. 1. in de derde plaats beschreven.

§. 23. De *drooge Vygen* hebben ook haar gebruik in welgestelde Keukens; want daar word, behalven dat ze tot andere Spyzen dienen, van dezelve, op zommige plaatzen, een zogenaamde *Kaas* gemaakt, door Stamping, Vermenging en Zamen-perzing, met geschilde *Amandels*, *Rozynen* en *Speceryen*, enz., die zeer smakelyk en voedzaam is. Deze *Kaazen* worden in het byzonder zeer veel en wel in *Italien*, *Spanjen* en *Portugal* toebereid, en van daar in deze Landen gezonden.

§. 24. De *Vygen (drooge)* worden zeer dienstig geagt voor zwangere Vrouwen, als ze daar van dagelyks eenige eeten, wanneer ze op het laatste gaan, gelyk de *Engelsche* en *Hoogduitsche* Vrouwtjes zig hier van wel weten te bedienen.

§. 25. Dat de *Vygen* ook een grote kragt en nuttigheid in de *Medicynen* hebben, dit toont ons zelfs de H. Schriftuur aan, *Jesaia* 38: 21., dog hier van op een ander plaatze in het byzonder iets meerder.

§. 26. Het Zap dat uit alle de deelen des Booms, als uit de Wortels, Stam, Takken, Steelen, Bladen, en onrype Vrugten vloeit, is zeer scherp en schadelyk voor 's Menschen Ligchaam. Het zelve in Melk gedaan, stremt dezelve. Daar mede op Papier geschreven, is wel onzigtbaar, maar als men het Papier tegen het Vuur houd, zo word het Schrift zwart en leesbaar.

§. 27. De Bladen worden in *Asia*, volgens *Bellonius* en andere, gebruikt tot Voedzel van de *Zyde-wormen*, in plaats van *Moerbesie-bladen*, by gebrek van deze; dog de *Zyde-wormen* kunnen 'er niet lang by leven, en sterven op het laatst, binnen korten, daar van; wy zullen gelegendheid vinden om by de *Moerbesie-boom* nog iets naders daar van, aangaande het *Oeconomische*, te zeggen; ten besten van het algemeen.

§. 28. Het Hout is voos dog taai, egter van weinig nut, nog tot Werk-, nog tot Brand-hout; men zegt, dat Lepels daar van gemaakt, en by het koken van het Vleesch gebruikt wordende, het zelve heel week doet worden: Het welk ook geschieden zoude, als men Takjes van deze Boom met het Vleesch kookt; dit zoude, indien het de Proef houd, zeer nuttig kunnen zyn, als ons oud Vleesch van de Vleesch-verkopers in plaats van jong in de handen geduwt word, gelyk niet zelden gebeurt.

VAN

§. 1. DE DRUIVE-BOOM. Dezelve word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Druive-boom, Wynstok, Wyngaard. *Latynsch*, Vitis. Vitis vinifera. *Hoogduitsch*, Weinstock. Weinreben. *Fransch*, Vigne. *Engelsch*, Vine. Vin Tree. *Deensch*, Vinranke. Vin Trae.

De Vrugt word genoemt, in het *Nederduitsch*, Druiven. *Latynsch*, Uvæ. *Hoogduitsch*, Weintrauben. Trauben. *Fransch*, Raisins *Engelsch*, Vin-beer. *Deensch*, Vin-bär. *Zweedsch*, Vindrufer.

§. 2. Nu ben ik gekomen tot de Verhandeling van een Boom of Heester-Gewas, aan het welk buiten tegenspraak, in de *Familie der Planten*, of onder de *Vegetabilia*, de eerste Rang toekomt, gelyk aan het Goud onder de *Mineralia*; en aan de Mensch onder de *Animalia*: Om dat deszelfs Vrugt niet alleen de edelste en aangenaamste, maar ook de gezondste en voordeeligste voor den Mensch is; want daar van de zeer gezonde, verkwikkende, Hert- en Ziel-versterkende, en by ieder zo zeer geagte Drank, namelyk de WYN, in de *Wyn-landen* gemaakt, en overal naar andere Plaatzen der geheele Waereld, inzonderheid daar geen *Wyn* groeit, verzonden word; en waar van Duizenden van Menschen, alleen hun bestaan hebben; zo door het *cultiveeren* van dezelve, gelyk op andere Plaatzen door het bouwen van Graan-vrugten, als door de *Negotie*, *Vervoering*, enz.

§. 3. De *Wynstok* is een Gewas dat meerder Warmte begeert als onze *Climaat* geeft, weshalven de *Druiven* by ons bezwaarlyk en niet anders ryp worden, als in goede warme Jaaren, en zulks maar eenige weinige Zoorten die vroeg rypen; moetende daar en boven aan Muuren en Stekkagien, die een goede *Expositie* hebben, geplaatst staan.

§. 4. Hy vereischt daar en boven, om wel te slagen, geen zwaare, styve, kleiagtige, nog lange vogte Grond, maar liefst een losze, hooge, drooge, zandagtige Aarde, die vrugtbaar is, 't zy dat die uit de Natuur zulks is, of door de Konst dusdanig bereid word; hoewel de eerste verre de beste is. Dog men moet uit het gezegde niet opmaken, als of de *Wynstok* in goede Klei-gronden

 niet

niet groeijen wilde; hy groeit daar al te veel en te weeldrig, 't welk dan veroorzaakt, dat hy weinig en kleine Vrugten voortbrengt, en die, om dat de Zappen, of Voedzel-deelen meest tot het Hout verspilt worden, als mede wegens de koudheid des gronds, niet of bezwaarlyk ryp worden. Derhalven zo moet men niet verzuimen, als men goede en smakelyke *Druiven* begeert, zodanige gronden, die uit de natuur niet bekwaam zyn, te verbeteren, en dat, zo veel doenlyk is, bekwaam te maken.

§. 5. Zie hier, welk ik bevonden heb in deze noordlyke Landen de beste *præparatie* der gronden voor de *Wynstok* of *Druive-boom* te zyn.

Indien de grond een Klei- of andere zware en koude Aarde is, zo graaft langs de Muur of Stekkagie, daar gy de *Druif* denkt te planten, een Kuil van 3 voeten diep, en 6 á 8 voeten breed; brengt onder in deze Kuil een Laag van omtrent een Voet dik, gruis van oude Muuren, dat met Kalk vermengt is, en waar onder men wat Aarde mengen moet: Vervolgens vult de Kuil met Aarde, die op de volgende wyze *geprœpareert* is: Vergadert goede Zand- of Klei-agtige Aarde, die niet onvrugtbaar is; of in plaats van dien, Aarde uit een goede Zandige Moes-Tuin; of zo deze ontbreekt, andere goede, losze, vrugtbare Aarde, dewelke men met grof, versch Zand rykelyk vermengt, doet daar by oude vergane Blad-aarde, die men in de Bosschen of Wouden onder de Bomen, die fleurig groeijen, vergadert; insgelyks Aarde van oude verrotte Straat-slyk, en van allerlei ander Vulnis; of in plaats van dien, oude, vette, losze Bagger, voegt daar nog by wat oude Paardemest; deze Stoffen eindelyk alle vergadert hebbende, zo mengt die wel door malkander; vult daar na de Kuil daar mede, en plant daar in uwe *Wynstokken*, ik durf UE: verzekeren, dat uwe moeite en kosten wel besteed zullen zyn.

Wanneer men by het graven der Kuil gewaar word, dat 'er beneden in meerder diepte eenige taaije of harde Stoffe, als Leem, Dary, of Vels, zig bevind, zo moet vooral niet verzuimt worden, dezelve te roeren en weg te nemen, en de plaats met Steen-gruis, waar onder wat Aarde gemengt is, te vullen; want die Stoffe zoude alle andere aangewende moeite en kosten onnut maken, dewyl daar door het Water niet kan na beneden in de diepte wegzakken, en dat den grond al te vogtig maakt en verkoud.

Iemand zoude hier op kunnen aanmerken, dat het diep roeren onnut schynt, dewyl de *Druiven* in de Wynlanden, (NB. ik noeme Wyn-landen, die, waar in de *Druiv* tot de *perfectie* komt, en in die veelheid groeit, dat 'er *Wyn* van gemaakt word) veeltyds op steenagtige Bergen en Rotzen, die met zeer weinig Aarde overdekt zyn, zeer wel groeijen en *excellente* Vrugten voortbrengen; maar dit nader overwegende, zo begrypt men ligt, dat aan die Bergagtige plaatzen, het meeste Water van Regen, Sneeuw, enz., wegloopt, en dus de grond niet te veel daar door vervult word, om aan de Wortels hinderlyk te zyn.

Derhalven, indien een te beplantene grond laag en vogt legt, gelyk hier te Lande dikwils gebeurt, zo is het ook dienstig en moet niet verzuimt worden, den grond merkelyk te verhogen, invoegen dat het overvloedige Water, inzonderheid het Winter-water, van de Bomen af na elders lopen kan.

§. 6. Wat aangaat de Zand- of Zandagtige gronden, daar mede heeft men zo veel moeite en omslag doorgaans niet van noden, want als die uit de Natuur goed en vrugtbaar zyn, zal de *Wynstok* daar in zeer wel groeijen; maar zo die zulks niet of weinig waren, zo moet men dezelve tragten te verbeteren, door vermenging met zodanige Stoffe die veel *substantie* en voedende deelen heeft, by voorbeeld, met oude vergane *Koe-mest*, *Bagger*, *Straat slyk*, enz. Mits daar by ook agt gevende op de grond en diepte, gelyk zo even van de Klei-grond gezegd is, (§. 5.)

§. 7. Men moet zig wagten om versche Mest, insgelyks Rund die nog niet geheel vergaan is, onder de Aarde te mengen, dewyl die voor de *Druiven* doodelyk is, inzonderheid voor de jonge; want de jonge Wortels door deszelfs scherpte worden verbrand, gevolglyk de groeijing ophoud, behalven nog dat de Mest, die niet geheel vergaan is, Wormen veroorzaakt, die de Wortels bederven. Derhalven Mest gebruikende, zo moet men nooit andere als oude, tot Aarde gewordene, bezigen, die, met oordeel gebruikt, en met de Aarde vermengt wordende, geen hinder, maar voordeel doen zal. Maar hier op zoude iemand weer kunnen bybrengen, dat myn zeggen tegen de practyck stryd, dewyl men in de Wyn-landen, tot het bemesten van den *Wynstok* versche Mest gebruikt: Maar hoedanig geschied die Mesting niet anders dan even in den boven-grond, invoegen dezelve voor eerst niet by de Wortels komt, en alleen maar het Vogt de voedende deelen uit de Mest na de Wortels gevoert worden, tot dat naderhand by het roeren van de grond, de Mest, als wanneer die zyne scherpte verloren heeft, dieper in by de Wortels komt. Men houd zelfs in de *Wyn-landen* niet veel van de Mest, maar men gebruikt liever goede, vrugtbare Aarde, tot verbetering en nodige onderhouding van de vrugtbaarheid des gronds, als men die bekomen kan, dat op de weinigste plaatzen doenlyk is, en derhalven moet men zig van de Mest bedienen. De Ouden waren ook van gevoelen, dat de Mest nadelig voor den *Wynstok* was, gelyk men lezen kan by COLUMELLA, en andere.

§. 8. Allerlei verrotte *Vegetabilia* en *Anamalia* zyn voor de *Wynstok* zeer dienstig, en maken dezelve zeer vrugtbaar; waar het van daan komt, dat zommige raden, dat men deze of gene doode Beesten by de onvrugtbare *Wynstokken* begraven moet; en waar van ook de ondervindinge geleert heeft, dat zulks een zeer goede uitwerking doet.

§. 9. Om nu tot de Voortteling der *Wynstokken* te komen, dezelve kan geschieden op vierderlei wyze, als

1 *Door Inlegging.* 2. *Door Steeking.* 3. *Door Uitlopers;* en 4. *Door het Zaad.*

Wegens de manier van het Inleggen, valt niet veel anders meer te erinneren, als, men neemt daar toe jonge één- á twee-jarige fleurige Takken; men kort dan het uitterste einde van het één-jarige Gewas, zo ver het dun en onryp is, wat af, men doet een snede ter plaatze daar een Knop of Oog is, en legt het zelve vervolgens omtrent ½ Voet diep boogs-wyze in de grond, zodanig dat 'er maar 1 á 2 Oogen boven de Aarde uitsteken; Waar by nog dit aan te merken staat, dat men de Loten niet te digt tegen de Muur of Staket, waar tegen de Bomen geplant staan, moet inleggen, op

Druif Goedeedele.



Druif Slogmar.

op dat ze in het vervolg niet door de boven haar zynde Takken en Bladen des Moeder-booms overdekt en verdrukt worden, want dit haar in de groei zeer verhinderen zoude.

§. 10. Voor dezen was het veel in gebruik, om de Loten in lange gevlogte, met Aarde gevulde Korfjes te leggen, bedienende men zig daar toe van de Tabaks-Pype-korfjes, daar de Pypen in verzonden worden, maar dit word nu weinig meer gedaan, om dat de ondervinding geleert heeft, dat het voordeel, dat men daar door tragte te verkrygen, namelyk, om de Aarde aan de jonge bewortelde Loten naderhand by de Planting te behouden, en dezelve daar door beter in het gewas te doen blyven, en voorspoedig te groeijen, van weinig belang en niet beter, ja zelfs minder is, als wanneer de Loten in de vrye grond gelegd worden: Men bedient zig van deze manier derhalven nu niet anders als wanneer de Inlegging op geen andere wyze geschieden kan, namelyk, wanneer de Boom beneden by de grond geen Loten heeft, om daar in gelegt te kunnen worden, gelyk somtyds gebeurt aan de *Druive-bomen*, die men aan hooge Muuren of op de Dakken van de Huizen op laat lopen. Hoe groter de Korfjes in zulken gevalle zyn, hoe beter, en waar by niet verzuimt moet worden, de Aarde in de Korven geduurig te bevogtigen, inzonderheid in drooge Zomer-tyden.

§. 11. Tot het *Steken* (§. 9. No. 2.) snyd men van de zwaarste, kort-ledige, een-jarige, fleurigste Loten, met 3 á 4 vingerbreed twee-jarig Hout daar aan, en men kort 't boven-einde af, gelyk te voren (§. 9.) gezegt is, zo dat 'er maar 4, 5 á 6 Botten aanblyven. Deze Loten vervolgens onder opgespouden of een draai gegeven hebbende, steekt men dezelve (verstaat dat 'er een Greppel tot dien einde moet gemaakt zyn), op een goede, warme, dog voor de sterkste Zon iets beschaduwde plaats, in een goede, zandige, welgepræpareerde Aarde (§. 4.), en zodanig, dat 'er maar 1 á 2 Botten boven de Aarde uitsteken, en 't overige Hout wat schuins in de Aarde komt, welke Loten doorgaans binnen twee Jaren zo veel bewortelen, dat ze kunnen verplant worden, waar heen men begeert.

Men Steekt ze ook wel aan de Muuren en Stekkagien, om ze daar, zonder te verplanten, te laten doorgroeijen, het welk ook, indien het geschieden kan, altyd beter is als het verplanten, dewyl ze vroeger aankomen en fleuriger Gewas maken, maar dan moet men wel zorge dragen, NB. dat de gestokene Loten, in het heetste van de Zomer voor de brandende Middags-hitte beschaduwt worden, en daar en boven als dan de Aarde door begieting (in de Avond- of Morgen-stond) vogtig gehouden worden, om dat ze anders zeer bezwaarlyk op die plaatzen aan de gang raken, en dikwils geheel niet voortkomen; zynde voor de uitdroging des gronds zeer dienstig, dat men dezelve met oude Rund, Kroost, of eenige andere Ruigte overdekt.

§. 12. Wanneer nu deze gestokene Loten beginnen te spruiten, en met meer als één Scheut groeijen, zo moet men alleen maar een daar van behouden, en de overige, namelyk de zwakste, na dat ze een paar vingers lang opgeschoten zyn, uitbreken, op dat de overblyvende enkelde Scheut met meer kragt zoude kunnen groeijen, dewelke men, naar mate dat die aangroeit, van tydt tot tydt moet aanbinden. Ook moet men, om dezelfde reden, niet verzuimen alle Zyd-takjes, die uit de Scheut voortspruiten, als mede de Krullen, by tyds weg te snoeijen; maar men moet die vooral niet korten, want dezelve daar door minder sterk zoude worden; ten ware uit de Natuur: Wordende deze Scheut daar na by de volgende Winter-snoeijing heel kort, dat is, op 2 á 3 Oogen, afgesnoeit, om in het daar aan volgende Jaar, goede Loten te maken, en een kragtige jonge Wynstok te worden: Dit laatste dient ook waargenomen, aan de Ingelegde Loten, (§. 9.) Wat de verdere behandeling van het Snoeijen aangaat, daar van zullen we in het vervolg breder spreken.

En dewyl de gestokene Loten in het eerste Jaar nog maar tedere Wortels maken, die aan een sterke Vorst niet wel kunnen tegenstaan, zo moet men niet verzuimen, de Aarde boven de Wortels, tegen de Winter by aankomende sterke Vorst, met Rund of met Stroo-agtige Mest te overdekken.

§. 13. De tyd van Steken aangaande, zulks kan verrigt worden in de Herfst, van de tydt af zo ras maar de Bladeren gevallen zyn of de groei ophoud; of in het Voorjaar, maar als dan hoe vroeger hoe beter, eer de Zappen klimmen en de Loten bloeden, het welk haar in de groei zeer hinderlyk is: De beste tyd agte de Herfst te zyn.

§. 14. De Voortteeling der *Wyn-stokken*, door *Uitlopers*, (§. 9. No. 3.) betreffende, daar van valt weinig te zeggen, alleen maar dat men dezelve met zo veel Wortels moet zien van de Moederboom af te krygen, als het doenlyk is; die men vervolgens wat besnoeijen en zuiveren moet, en dan, behoorlyk geplant zynde, moet men dezelve in het vervolg in het eerste Jaar voor sterke Vorst, brandende Zon, en droogte, zorgvuldig bewaren, op dat die wel in het Gewas zoude komen.

§. 15. De Voortteeling der *Wyn-stokken* door haar Zaad (§. 9. No. 4.) geschied zeer weinig, en niet anders als van Liefhebbers; om reden dat het daar mede langzaam toegaat, eer men Vrugten verkrygt; en daar en boven uit het Zaad doorgaans, gelyk uit de meeste andere Ooft-vrugten, slegter Zoorten voortkomen; hoewel onder een getal jonge Zaailingen, zig by geval nog wel een of eenige goede zoorten opdoen; gelyk het ook zeker is, dat alle de tegenwoordig bekende, verschillige zoorten van *Druiven*, niet anders als door het Zaad voortgekomen zyn; en aldus heeft ook die zoort, welke *vroege van der Laan* genoemt word, en een van onze beste, en smakelykste zoorten is, haren oorsprong in Holland gekregen.

§. 16. De gene dan, welke lust en gedult genoeg hebben, om de *Wynstok* uit het Zaad te kweeken, moeten het Zaad of de Korls nemen uit de rype *Druiven*, van de beste zoorten, en het zelve voor de Winter, in de Maand November, zaaijen, op een Bedde van goede, losze, zandige Aarde toebereid, en op een goede, warme, zonnige, voor Winden gedekte plaats, tegen of omtrent een Muur of Staket, zorg dragende, dat het zelve de volgende Winter tot het Voorjaar toe, met wat lange Mest, tegen de Vorst, overdekt worde. Wanneer nu het volgende Jaar de jonge Bomen voor den dag gekomen zyn, moet de grond tusschen dezelve zorgvuldig schoon, en by droogte bekwaam vogtig gehouden worden: Ook dient men ze, als zeer teder zynde, voor de brandende Zon in de heete Zomer-dagen te beschermen; vervolgens moeten ze, naar mate dat ze aangroeijen, aan Stokken gebonden worden; en zo deze of gene met meer als eene Scheut groeijen, moet men de zwakste wegsnoeijen, en maar een behouden, op dat deze te sterker kan opgroeijen, gelyk te voren

K (§. 12.)

(§. 12.) by het Steeken gezegt is: Ook moet men, om dezelfde reden, alle Byfcheuten, die nevens de Botten voortkomen, zo ras men die gewaar word, als mede de Baarden of Draden, wegnemen: Deze jonge Scheut word daar na in de volgende Herfft, even als de Takken (§. 12.), op 2 á 3 Botten ingekort, en de hier uit voortkomende Scheuten by de volgende Snoeijing weer wat kort gefnoeit, om kragtig Hout-gewas, en vroeger Vrugten te verkrygen: Daar na worden ze in de volgende Jaren met Snoeijen behandeld, gelyk hier na aangewezen zal worden: Deze uit Zaad voortgeteelde *Druive-bomen* brengen doorgaans, als ze wel behandeld zyn, in het 4*de* of 5*de* Jaar hunne eerfte Vrugten voort. Indien men dan 1, 2 á 3 zoorten verkregen heeft, die een goede hoedanigheid hebben, indien ze niet boven andere *exelleeren*, men zal over de gedane moeite vergenoegt kunnen zyn. Het is aanmerkelyk, dat het Zaad uit witte *Druiven*, blauwe, en dat van blauwe, witte *Druiven* geeft.

§. 17. Aangaande de tydt van het verplanten der jonge *Wynftokken*, het zy die uit Zaad, Steek, Inlegging, of Uitlopers geteelt zyn, zulks kan gefchieden, zo wel in de Herfft als in het Voorjaar, dog in deze laatfte tydt, hoe vroeger hoe bèter, zo ras maar de Winter over en de Vorft uit de grond is, door dien anders de Bloeding in latere tydt, de groeijing veel verhindert. Dog de Herfftplanting is altyd de befte voor de *Wyn-ftokken*.

Men moet wyders tot het planten nooit andere als jonge, welbewortelde, fleurige *Wynftokken* verkiezen, om dat de ondervinding leert, dat oude niet of zeer bezwaarlyk aan het groeijen raken; daar by moet men zorg dragen, zodanige te planten, die niet lang uit de grond geweeft, en dus de Wortels niet verdroogt zyn, het welk haar ook in de groei zeer hinderlyk, ja veeltyds dodelyk is, en om die reden, moet men de Wortels der jonge *Wyngaarden*, als ze na verre afgelegene Plaatzen gezonden zullen worden, in langwerpige Korfjes met wat Aarde gevuld, of in Boom-Mos, op in Stroo, met Mofcovifche Matten 'er om heen, pakken, en dus verzenden.

§. 18. By het Planten kort men de Loten tot op 3, 4 á 5 Botten in, en men plant ze in diervoegen in de Aarde, dat ze wat fchuins daar in komen te leggen, en dus 'er maar 1 á 2 Botten boven de Aarde blyven uitfteken; dit fchuins leggen is van veel dienft, inzonderheid als de jonge *Wynftok* lang is, om dat de Wortels daar door niet te diep in de Aarde komen, en dus de Zon dezelve beter kan aandoen; maar men moet t'effens zorg dragen, om dezelve, na het verplanten, in het eerfte Jaar by droogte, vogtig te houden, en voor fterke Zon wat te befchaduwen, gelyk als te voren by 't *Steeken* (§. 11.) gezegt is.

§. 19. Ik heb te voren reeds gemelt, dat de *Druiven* veel warmte tot hare rypwording nodig hebben, en derhalven by ons niet wel, gelyk in de warme Landen, op enkelde Stokken hare rypheid kunnen verkrygen, maar aan Muuren of Schuttingen moeten geplant worden, omtrent welke de warmte door de reflexie der Zonne-ftralen veel vermeerdert word: Inmiddels zo moet men hier by wel aanmerken, dat, fchoon de *Druiven* veel warmte begeeren, dezelve nogtans liefft een langduurige warmte begeeren, en geen brandende Zon kunnen verdragen, inzonderheid omtrent de tydt van haar rypwording, als waar door ze taai, en dikhuidig worden, ja dikwils geheel verdrogen, en dit wel voornamelyk de vleefchige *Druiven*, als de *Mufcadel*, *Frontignac*; en *Frankendaler*, enz.; kunnende de waterige, als de *Paarl-druif*, *vroege van der Laan*, *Leipfiger*, enz., beter een fterke Zon uitftaan: Derhalven, dewyl de Zon aan de eene *Expofitie* warmer en meer brandende is, als op de andere, zo behoorde men de zoorten der *Druiven* niet onverfchillig aan allerlei *Expofitien* te ftellen: De befte *Expofitie* voor vleefchige *Druiven*, en vervolgens voor alle in het algemeen, is de *Zuid-oofterftand*, dewyl die niet al te brandende is, en wegens meer andere voordelen; daar aan volgt de *Oofter-* en de *Zuider-ftand*, zynde deze laatfte het bekwaamfte voor de *waterige Druiven*.

Aan de *Expofitien* veel over het Zuiden naar het Weften, moet men nooit Druiven ftellen, dewyl dezelve, behalven andere gebreken, geen warmte genoeg geven, om de *Druiven* te doen ryp worden, ten ware weinige vroege zoorten; die egter daar niet zeer fmakelyk worden.

§. 20. Zommige Liefhebbers hebben onderzogt, de *Wyngaarden* by ons aan Stokken te teelen, maar dit wilde niet gelukken, ze groeijen daar aan wel genoeg, en brengen ook Vrugten voort, maar die niet ryp worden, ten ware in een zeer voordelig Jaar. Daar en tegen is die manier goed, om de *Druiven* op de Dakken der Gebouwen, die niet zeer hoog en op het Zuiden, Zuid-ooften, of Ooften *geëxponeert* zyn, te leiden, gelyk ook by ons veel gefchied, alwaar men bevind, dat de *Druiven* zeer goed worden, en zomtyds beter als aan goede Muuren; waar van de reden is, om dat de Zon daar op zo brandende niet is, dewyl vele Stralen tusfchen de Pannen heen op de Zouderinge dringen, het welk t'effens de *Druiven* zo wel Nagts van agteren, als 's Daags van voren verwarmt, en dus ryper doet worden.

§. 21. In navolging van deze laatftgemelde ondervinding, zo *practiceeren* zommige Liefhebbers Lat-werken op een warme plaatze van de Tuin, van 7 á 10 Voeten hoog, die ze van agteren met Dak-pannen doen digt behangen, in meninge van de *Druiven* daar door zo veel te beter te doen ryp worden, even eens gelyk als op de Dakken gefchied: Maar de ondervinding leert, dat ze daar door weinig voordeel genieten, door dien het een groot onderfcheid is tusfchen een Dak van een Huizinge, en de gemelde Lat-werken met Pannen bekleed, in deze worden de tusfchen de Pannen doordringende Zonne-ftralen, en gevolgelyk de warmte, niet bewaart, maar door de Lugt en Wind verftrooit, daar in tegen die op de Zouderingen behouden blyft, en dus aan de *Druiven* van veel nut kan zyn.

§. 22. Tot het Planten van *Druive-bomen*, om ze op de Dakken te leiden, als mede aan hooge Muuren, enz., moet men zodanige verkiezen, die van natuur veel Gewas maken en hoog groeijen; by voorbeeld, de *vroege van der Laan*, *Leipziger*, *Goed-Edel*, *Frankendaler*, *Mufcadel*, enz., en gelyk de meefte vleefchige *Druiven* doen.

§. 23. In de Geweften die warmer zyn als het onze, beplant men de *Contre-Efpaliers*, *Prieelen*, en *Berçeaux* met *Wynftokken*, die niet alleen cierlyk ftaan, als ze wel onderhouden worden, maar ook fchone Vrugten geven, dog dit kan hier te Lande ook, om gemelde reden, niet gefchieden, ten ware van eenige der vroegfte zoorten, en op een zeer voordelige plaats.

§. 24. Aangaande de *Diftantie* die men de *Wynftokken* aan de Muuren en Stekkagien geven moet, hier

hier in moet men zig reguleeren naar den Aard der Zoort; en na de Deugd des Gronds; dewyl zig de eene zoort, van natuur meer uitbreid als de andere, ook dezelve in een ſterke grond weelderiger groeijen als in een gemene; makende in het byzondere in onze kleiagtige gronden zeer weelderig Hout-gewas: Ik heb reeds eenige aanwyzing gegeven van de *Diſtantie* der Druiven. En

Dit zal dan genoeg, gelyk ik meen, gezegt zyn van de Voortteeling en Planting der *Wynſtokken*. Nu is dan nog overig de behandeling der bejaarde *Wynſtokken*, die zeer noodwendig is, om vele en goede Vrugten te hebben, namelyk het *Snoeijen* derzelver. Daar is geen Boom- of Heeſter-gewas, waar aan het *Snoeijen* noodzakelyker is als deze: Indien men daar aan het Mes niet gebruikt, men zoude dan niet anders als verwilderde Struiken, zonder of met weinige of ſlegte Vrugten hebben.

§. 25. Ik zal UE. deze Snoei-wyze tragten voor te ſtellen, zo kort, klaar, en duidelyk, als het doenlyk is; voor af moet ik dan zeggen, dat 'er tweërlei Snoeijing aan de *Wynſtok* geoeffent word, namelyk de *Winter-* en *Zomer-Snoeijing*; welke laatſte zeer nodig en overmydelyk is, om de Loten te betemperen, en goed, vrugtbaar Hout te verkrygen, ſchoon dezelve by de meeſte Hoveniers verzuimt word: Daar in tegen de eerſte hooftzakelyk dient, om den *Wynſtok* kort, en by zyn kragt te behouden, en goede ſterke Loten te doen uitſpruiten, tot voortbrenging van ſchone grote Vrugten en Trosſen.

Aangaande deze Winter-ſnoeijing, heeft men dan hooftzakelyk te letten, op de volgende zaken:

1. *Op de Snoei-wyze.* 2. *Hoe lang of kort te Snoeijen.* 3. *De Tyd van het Snoeijen.*

§. 26. Wat de *Snoei-wyze* betreft, zo moet men, voor en aleer men begint te Snoeijen, de gehele Boom overzien, en overwegen wat daar aan te doen ſtaat, welke Loten dienen behouden en lang geſnoeit, en welke weg of geheel kort moeten geſnoeit worden. Het zyn de zware, welgevoedde Loten, en inzonderheid die kort-ledig zyn, en dikke Botten hebben, die men tot Vrugt-voortbrenging moet bewaren, en lang ſnoeijen, om dat die doorgaans, als de meeſte kragt hebbende, de grootſte en meeſte Trosſen voortbrengen: Deze komen doorgaans aan de einden der in het voorgaande Jaar geſnoeide Loten voort, dog ook wel meer benedenwaarts, invoegen dat het bovenſte dan de zwakſte is, en in zulken gevalle word het bovenſte tot aan het lagere zware geheel weg, en dit vervolgens lang geſnoeit: De overige lagere Loten, die gemeenlyk dunner zyn, worden daar na op 2 á 3 Botten ingekort, dog de overvloedige, en zulks de magerſte, geheel weggeſnoeit, invoegen dat 'er niet meer als 2 á 3 dus kort geſnoeide Loten aan den Moeder-tak blyven.

Deze op 2 á 3 Botten geſnoeide Loten worden *Spooren* genoemt, en zodanige Spoor-ſnoeijing is van zeer groot belang aan de *Wynſtokken*, ja het voornaamſte (benevens de *Zomer-ſnoeijing*, waar van hier na), om dat dezelve daar door by kragten, en in ſtaat van vrugtbaarheid gehouden worden, want terwyl de lang geſnoeide *Vrugtbare Loten* hunne kragt beſteden aan de Voeding der Vrugten, zo doen de *Spooren* ondertusſchen zulks aan de Voortbrenging van goede zware Loten voor het volgende Jaar: Wordende als dan het oude Vrugt gedragen hebbende, doorgaans tot aan deze nieuwe uit het Spoor-hout gegroeide Loten, geheel weggeſnoeit; ten ware het zelve kragtiger Loten voortgebragt hadde, als het Spoor-hout, gelyk zomwylen gevallig gebeurt; in welk geval men dezelve ſnoeit, gelyk als die uit het Spoor-hout gegroeit zyn.

Kortom, men moet altyd, zo als reeds gezegt is, de zwaarſte, kort-ledigſte Loten, waar die ook mogen geplaatſt ſtaan, tot *Vrugt-hout* lang, en de overige tot *Spooren* kort ſnoeijen; mits daar by agt gevende, dat men, indien de *Wynſtok*, het zy uit zyn natuurlyke Aard, of door een ſterke voedzame Grond, al te veel Hout gemaakt hadde, dezelve NB. van een gedeelte van zyn Gewas, als ware het zelfs *Vrugt-* of goed *Spoor-hout*, door uit-ſnoeijing van deze of gene oude Takken, of Loten ontlaſt. Dunne, magere Loten moeten in het byzonder altyd weggeſnoeit worden, alzo die niet als weer magere Lootjes en daar na kleine Vrugten voortbrengen en den *Stok* verarmen.

§. 26. De *Wynſtokken* brengen ook, gelyk andere Ooft-bomen, *Water-loten* voort, die niet alleen onvrugtbaar zyn, maar ook de gehele *Stok* kunnen bederven en onvrugtbaar maken; weshalven men die hoe eer hoe beter moet uitſnoeijen, of inkorten. Deze *Water-loten* of *Zuigers*, worden gekent daar aan, dat ze veel weeldriger en langer als andere Loten en daarenboven zelden wel rond, maar doorgaans kantig of plat, en het benedenſte einde dunner als omtrent het midden of na boven toe, en zeer wyd-bottig, met kleine ſcherpe Botten groeijen.

§. 27. Wyders zo dient men by de *Winter-ſnoeijing* nog agt te geven, dat men de vrugtbare Loten altyd boven een Vrugt-knop ſnoeije, want dezelve zo wel als andere Vrugt-bomen Vrugt-knoppen hebben, (waar in de Vrugtbaarheid, geduurende de groei der Loten, bewerkt word), welke weg-ſnoeijende, zoude men zekerlyk den Boom onvrugtbaar maken: Deze Vrugt-knoppen zyn kenbaar daar aan, dat ze dikker en ronder als Blad-knoppen en veeltyds als dubbeld, met twee flauwe punten, zyn; de Blad-knoppen daar in tegen zyn dunner en puntiger.

Men moet ook voorts zorg dragen, de Sneden niet te ver boven de *Knoppen* of *Botten* te doen, nog ook al te digt daar by, het welk beide zeer nadeelig is.

§. 28. Maar my dunkt, ik zie zommige verlegen of twyffelagtig, hoe lang of kort ze die Vrugtbare Loten moeten ſnoeijen, dewyl ik daar van nog niets gemeld heb, en het de Hoveniers en Liefhebbers daar in niet eens zyn, willende de eene dat men (in ons *Climaat*), om Vrugten te verkrygen, moet heel lang, en de andere, dat men zal kort ſnoeijen: Zie hier waar de zake op beruſt. Het is zeker, dat den eenen *Wynſtok* ſterker groeit, en langer Loten maakt als den anderen, het zy dat zulks voortkomt uit de Natuur des *Wynſtoks*, of door een ſterke vrugtbare of minder vrugtbare grond: Ook groeijen de Loten aan dezelfde *Stok* van verſchillige lengte en zwaarte: Dewyl nu de ondervinding leert, dat de weelige *Wynſtokken*, meer vryheid in haar groei begeren als andere, die getemperder groeijen: Derhalven zo moet men de Loten van den eene *Stok*, en die van verſchillige groei aan dezelfde *Stok*, ook langer of korter, dat is, met meerder of minder Knoppen, geſnoeit worden, als die van een ander; hier door komt het dan te gebeuren, dat men de Loten zomtyds met 4, 7 á 10 Knoppen ſnoeijen moet; leerende de ondervinding, dat de weelderige groeijende vrugtbare Loten de Vrugt-knoppen, waar boven men ze korten moet (§. 27.), verder van hunne oorſprong afſtaan hebben, als andere die getemperd groeijen.

§. 29. Dog dewyl, als men genoodzaakt is een weelig groeijende *Wynſtok* lang te ſnoeijen, door

 den

den tydt de *Stok* te groot word, en dikwils geen ruimte meer aan de Muur, enz., heeft, zo brengt zulks veeltyds de Hoveniers in verlegendheid, niet wetende hoe daar mede te handelen? in zulken gevalle moet men den *Stok* vernieuwen, het welk geschied op twederlei wyze; als

1. Door middel van Inkorting der Takken, op dat zy benedenwaarts weer nieuwe kragtige Loten uitwerpen: Dog deze korting moet niet anders geschieden, als ter plaats daar jonge Loten uit het oude Hout voortkomende zyn, of boven een knobbelagtige verhevendheid, die aantoond, dat de *Stok* daar spruiten kan, want anders zoude de *Stok* gevaar lopen van door de overvloedige Zappen te verstikken, dewyl het oude Hout van de *Wynstokken* niet uit de Schors overal, gelyk die van andere Bomen, spruit: Moetende men t'effens ook de overvloedige slegtste oude Takken tot geheel beneden aan de grond wegsnoeijen. Men kan de *Wynstokken* ook tot geheel by de grond op gemelde wyze afsnoeijen, en dus geheel vernieuwen, gelyk zommige zulks omtrent de 10 á 12 Jaren waarnemen.

2. Zo kan de vernieuwinge ook geschieden door middel van eenige der oude langste Takken aan weerzyden, boogs-wyze, in de grond te leggen, op diergelyke wyze als te voren (§. 9.) aangewezen is, zodanig, dat maar de uitterste jonge Loten boven de grond uitsteken, en in 't vervolg aan de Muur, enz., weer opwaarts geleid worden. Deze manier is NB van veel nuttigheid, als maar de ruimte zulks toelaat, want de ondervinding leert, dat zodanige Ingelegde Takken in het vervolg de schoonste, grootste *Druiven* voortbrengen, beter als te voren, of als andere diergelyke oude, on-Ingelegde Takken: Waar van de reden is, om dat men deze Ingelegde Takken, met 'er tydt Wortels gemaakt hebbende, aanmerken kan als jonge *Stokken*, welke men bevind altyd groter en schoonder *Druiven* te geven, als oude; waar toe ook contribueert, om dat ze meer voedzel ontvangen als andere Takken; dewyl ze zo wel door de Wortels van de oude Moeder-stam, als van haar eigen gevoed worden.

§. 30. Zommige raden, dat men de weelig groeijende *Wynstokken*, om dat ze by ons sterker groeijen als in de Wyn-landen, geheel lang moet laten, en niets, of weinig anders, wegsnoeijen, dan alleen de onrype Einden der Loten, en de onrype, magere, en de overvloedige Ranken, waar door ze menen dat den *Wynstok* betempert zoude worden, en meer *Druiven* voortbrengen; maar wat ontstaat hier uit? kleine *Druive-trosjen* en een verwarde *Chaos*, of wildernisse van Takken en Loten in de volgende Jaren, die dan niet anders als confusie veroorzaken, zo dat de beste Hovenier nauwelyks in staat is om zo een *Stok* behoorlyk te snoeijen en weer te regte te brengen: Zynde het zeker, dat als een *Wynstok* door een goede *Winter-* en inzonderheid *Zomer-snoeijing* wel behandelt is, dezelve niet nalaten zal volkomen vrugtbaar te zyn, zonder zo een wildernis van Takken of Loten te gedogen.

§. 31. Het Snoeijen verrigt zynde, zo moeten de Takken en Loten ordentelyk aangebonden worden, zodanig, dat ze overal egaal wyd van, en niet dwars of confuis over, malkander, maar in een nette order naast elkaar komen te leggen.

§. 32. Wat nu aanbetreft de *Tyd* van de *Winter-snoeijing* (§. 25. No. 3.), daar in zyn het de Hoveniers en Schryvers ook niet eens, willende zommige dat zulks in het Voor-jaar, andere in het Na-jaar of Winter moet gedaan worden: Dog het is zeker, dat de eerstgemelde tydt zo goed niet is als deze laatste, inzonderheid als het Snoeijen niet vroeg of in het Voor-jaar geschied, om reden dat de *Wynstok* door het *bloeden* of *druppen*, ook *tranen* genoemt, dat is, uitvloeijing des *Zaps*, dat daar op volgt, te veel van zyne Zappen verliest, en dus verzwakt word; daar in tegen in de Herfst of Winter snoeijende, zo heeft de Sneede tydt om te sluiten, en zal dan in het Voor-jaar niet *bloeden*. Dat de Snoeijing in de Winter aan de *Wynstokken* hinderlyk zoude zyn, gelyk zommige meenen, hebbe nooit kunnen bevinden, ten ware het geschiede by heel sterke Vorst, of dat 'er schielyk sterke Vorst opvolgde, als wanneer het eenigzints hinderlyk zoude kunnen zyn. De beste Snoeitydt is dan in het Na-jaar als de Bladen gevallen zyn, of zo ras maar de groei gedaan is, schoon de Bladen nog niet alle van de Loten af waren, gelyk veeltyds met zagte Na-jaren gebeurt, dat ze tot in de Maand November hangen blyven; hebbende de Sneede dan tydt om voor de Vorst te sluiten, zo dat dezelve daar aan geen hinder doen kan. Of anders snoeit men in de Winter by zagt Weêr.

§. 33. Nu ga ik van de *Winter-* tot de *Zomer-snoeijing* over: Waar by men hooftzakelyk agt te geven heeft op de In-korting der sterke Loten, en uit-breking of uit-snoeijing der Zyd-spruiten, en magere en overvloedige Loten. De *Tyd* wanneer zulks geschieden moet, is ten deele zo ras de *Druiven gebloeit* hebben; welk het eene jaar wel wat vroeger of later, volgens een meer of min vroeg en gunstig *Saifoen*, komt te gebeuren; ten dele geschied zulks de gehele Zomer door, naar mate de Loten successivelyk voortkomen en aangroeijen. Zommige willen, dat de Snoeijing vroeger, en 2 á 3 Weken voor de Bloei-tydt gedaan zal worden; dog ik kan zulks niet goed keuren, door dien bevonden heb, dat zulke vroege Snoeijing de *Druive-trosfen altereert*, en in de Zetting hinderlyk is; inzonderheid in slegte *Zaifoenen*; of dezelve doet doorschieten.

§. 34. De eerste Snoeijing geschied dan aan de vrugtdragende Loten, na dat de *Druive-trosfen* afgebloeit hebben, wordende dezelve doorgaans 2 á 3 Botten boven de hoogste Tros (veronderstellende dat die meer als één *Tros* voortbrengt), ingekort; dog hier omtrent, en in 't algemeen met alle Loten die gekort worden, moet men agt slaan op de kragt van den *Wynstok*, en op zyn natuurlyke Aart van Groeijing, namelyk, of hy van Natuur lang en weelderig Gewas maakt, gelyk doorgaans de *vleeschige Druiven* doen; dan of hy getemperder groeit, gelyk de *waterige*; in gevolge van dien, zo moet men de vrugtdragende, weelderige Loten der eerstgemelde, 2, 3 á 4 Knoppen hoger boven de Vrugt snoeijen; daar in tegen zwakke Loten wat korter, namelyk voort boven de *Tros*, of maar één Knop hoger; ja zelfs, als een zwakke Loot twee of meer *Druive-trosfen* voortgebragt heeft, die dan doorgaans klein zyn, en geen voedzel genoeg kunnen ontfangen, zo snyd men de bovenste met het Loot weg, om aan de 1 á 2 overblyvende *Trosjen* meer voedzel te verschaffen, en dus volkomender te doen worden.

Wyders zo Snoeit men als dan t'effens ook alle andere langgeschotene Loten; waar by men dezelfde omstandigheden in agt nemen moet die zo even gezegt zyn, namelyk, dat men de weelig groeijende Loten langer, dat is, met meer Knoppen, moet laten, als betemperde of zwakke; want

als

als men die te kort, op weinig Botten wilde ſnoeijen, zouden de Knoppen in zwakke, onnutte Loten doorſchieten; om deze reden moet men ook met die Loten, die men nog niet lang genoeg gegroeit te zyn oordeelt, met het ſnoeijen wat wagten, en dus deze Korting *ſuccesſivelyk* verrigten, naar mate de Loten vroeger of later groeijen, gelyk te voren (§. 33.) gezegt heb.

§. 35. Alle dunne, magere Loten, moeten ten eenemaal uitgeſnoeit worden, inzonderheid van zwakke *Stokken*. Insgelyks moet men de *Dieven* (zynde de dunne Lootjes, die aan de zyde nevens de Botten of Oogen voortkomen), zo ras men dezelve gewaar word, wegdoen, om dat ze de Loten veel voedzel ontnemen, en daar door dezelve vermageren en ontvrugtbaar maken, waar door ze ook die naam van *Dieven* verkregen hebben. Om dezelfde reden moet men ook alle *Krullen* en *Baarden*, (welke laatſte doorgeſchoten Bloem-trosſen zyn), die door een al te weelige groei, of door kwalyk Snoeijen, te weten, door te vroeg of te kort ſnoeijen ontſtaan (§. 34.), by de ontwaarwording, wegſnoeijen; als mede de *Water-loten*, zo 'er zodanige zig hier of daar mogten opdoen; welke ligtelyk gekent worden aan die merkteikens, die te voren (§. 26.) gemeld heb; waar by aanmerken moet, dat men zig niet moet *abuſeeren*, om goede, zware, lange *Loten*, voor *Water-loten* aan te zien; gelyk van onkundige veeltyds gebeurt.

§. 36. Vorders moet men, indien de *Wynſtok* weelig groeit en veel zware Loten maakt, dezelve van eenige door uitſnoeijen, namelyk de zwakſte, ontheffen, inzonderheid daar vele digt by malkander voortkomen, om alzo de overige meer kragt by te zetten, en dus vrugtbaarder te doen worden, en verwarringe voor te komen.

§. 37. De geſnoeide Loten moeten wyders ook in de Zomer aangebonden worden, niet alleen om de cieraad, maar ook inzonderheid om de Vrugten, of de *Druiven*, meer Lugt en Zon toe te brengen, en ze daar door volmaakter en ſmakelyker te doen worden; deze aanbinding word verrigt by of liever voorts na de Snoeijing, geſchiedende met Moſcoviſche Mat; en om zulks met order te doen, zo moet men niet van onderen maar van boven beginnen, als waar door men in ſtaat is de Loten beter naaſt malkanderen in order te ſchikken en te plaatzen. Men moet geen meer Bladen afſnoeijen, dan door het ſnoeijen der Loten wegraken, gelyk zommige doen, uit die verkeerde meninge, om daar door de Vrugten meer Zon te doen hebben, en dus beter ryp te doen worden: Dog deze affnyding der Bladen kan van nut wezen in het Na-jaar, als de kragt der Zon vermindert is.

§. 38. En om de Ryp-wording te bevorderen, zo moet men, wanneer de Boom rykelyk met Vrugten beladen is, dezelve van een gedeelte van zyn *Trosſen* (de kleinſte) ontlaſten, en 'er niet meer aanlaten als dezelve, naar mate van zyn kragt, voeden kan.

Daarenboven, dewyl de digte *Druiven* wegens hare digtheid, in hare Ryp-wording zeer belemmert worden, door dien de Zon dezelve niet genoegzaam kan aandoen, zo is het ook, om rype en ſchone *Druiven* te hebben, zeer nuttig en noodzakelyk, dat men de *Beſien*, door uitknipping met de Scheer, verdunt, het welk geſchied als de *Beſien* de grootheid van een Erft verkregen hebben; hier door zullen de overige veel groter en ryper worden; ten minſten, zo men dat niet aan alle de *Trosſen* en *Bomen* doen kan, zo behoort het te geſchieden aan eenige van de waardigſte zoorten, zo veel doenlyk zyn zal.

Dit uitknippen is ook nodig aan de *Trosſen* die veel kleine onvolmaakte *Beſien* tusſchen de goede, het zy door Koude en Mis-bloeijing, of uit de Natuur, gelyk de *Paarl-druif* veel onderhevig is, voortbrengen, om de *Trosſen* dus oogzienlyker te doen zyn.

§. 39. Ook is het dienſtig, als het veel droog Weer maakt, de *Trosſen* altemets in de Avond- of Morgen-ſtonden met ſchoon Water te beſproeijen, dit doet ze volmaakter en koleuriger worden.

§. 40. Dit zal dan aanwyzing genoeg zyn, van de *Cultuur* der *Wynſtokken* hier te Lande; die begeerig is te weten, hoedanig dezelve in de *Wyn-landen* behandelt worden, het welk na den Aard des *Gronds* en *Climaats* egter ook op verſcheiderhande wyze geſchied, die moet daar over nazien de Autheuren, die daar van gehandelt hebben, als onder anderen, LIGER *Oeconomie generale*; CHOMEL *Huishoudelyk Woordenboek*; LIEBEAUT; DESERRES; *Le Spectacle de la* NATURE; en meer andere.

§. 41. Nu zal ik nog iets melden van de Vervroeging der *Druiven*, het welk zedert het begin dezer Eeuwe zeer by ons in gebruik gekomen, en geen onaangename Practyk is. Het zelve geſchied in *Broei-kasſen* en *Broei-bakken*, op verſcheiderhande wyze, met of zonder Vuur-ſtoking; dog door de eerſte, namelyk door Vuur-ſtoking, verkrygt men de Vrugten veel vroeger, als waar door men dezelve, zo de behandeling wel geſchied, in de Maand *May* of *Junius* volkomen ryp hebben kan: De *Vuur-kas* die daar toe het bekwaamſt is, is die, welke in een ander Werk, van de *Broei-konſt*, voor de *Druiven*, enz,, beſchreven heb, gelyk men derzelver toeſtel aldaar zien kan; om zulks hier niet weer te herhalen: In welke *Kas* de *Wynſtokken* tegen de holle, met Rook-leidingen voorzien zynde Agter-muur, in de vrye grond geplant ſtaan, zo dat hare Wortels den vollen loop in de grond hebben, die op diergelyke wyze, als te voren (§. 5, 6.) aangewezen heb, moet bereid zyn: Deze *Kas* begint men te ſtoken omtrent het Nieuwe-jaar; daar by vervolgens nauwkeurig agt gevende op het lugten, begieten, beſproeijen, min of meer ſtooken, naar mate van het Weer, Saiſoen, enz., alles gelyk klaar in het zo even aangehaalde ander Werkje aangewezen is.

§. 42. Men kan de *Druiven* ook vervroegen, door middel van één of meer Ranken van een, buiten een *ordinaris Stook-Kas*, geplant ſtaande *Wynſtok* binnen in de Kas, door een Glas-Ruit te leggen; welke Rank en de volgende nieuwe Loten, men dan van binnen aan Latjes bind, in diervoegen, dat dezelve overal omtrent een handbreed van de Glazen af komen te leggen; moetende de Ruit rondom de Rank wel digt gemaakt worden: Dog op deze manier verkrygt men de *Druiven* in alles zo vroeg niet als op de vorige, door dien men de Ranken niet zo vroeg, wegens de Vorſt die in de vroege Winter-tyd doorgaans voorvalt, en die de Rank buiten de Stook-kas aandoet, in leggen kan; dog men kan dit eenigzints verhelpen, door de Rank by Vorſtig Weer van buiten met Stroo te omwinden, en den grond boven de Wortels met Meſt te overdekken.

§. 43. De *Druiven* kunnen ook vervroegt worden door middel van jonge ſterke *Wynſtokken*, die vrugtdragende zyn, in houten Bakken, of grote ſtenen Potten te planten, en dezelve, wanneer ze daar in een Jaar geſtaan hebben en bewortelt zyn, in een Stook- of Vuur-kas te zetten, en vervolgens

volgens te behandelen, gelyk te voren (§. 41.) aangemerkt is: Dog hier toe zyn niet allerlei zoorten even dienftig; het zyn die zoorten, die kort Gewas maken en gewillig Vrugten voortbrengen, welke men daar toe verkiezen moet, als by voorbeeld, de *Paarl-druif*, de *vroege van der Laan*, en in het byzondere zo heeft men de *Peterfelie-druif* hier toe zeer bekwaam bevonden, als willende op deze wyze het gemakkelykft Vrugten geven. De tydt wanneer men deze *Wynftokken* in de *Stook-kas* zet, is voort na Nieuw-Jaar.

§. 44. Wat aangaat de Vervroeging zonder Vuur-ftoking, die gefchied door middel van de Zonne-bakken, welke men in de Voor-jaars-tyds voor de *Wynftokken* zet, en verder behandelt, zo als in een ander Werkje aangewezen is.

In het algemeen moet ik nog van het vervroegen der *Druiven*, op welke van gemelde manier ook gefchiede, als een zaak van belang aanmerken, dat men niet verzuimen moet, dezelve altyd meer of min lugt, door opftelling der Glazen, te geven, op wat wyze dezelve ook gefchied, te weten by zagt en helder Weer, en zulks inzonderheid tegen en in de Bloei-tydt, als mede tegen het rypen der *Druiven;* want anders zullen in het eerfte geval de *Druive-trosfen* ligtelyk misbloeijen, geen of weinig *Befien* zetten, of ook wel, door de al te fterke warmte, binnen de Broei-kas, inzonderheid by fterke zonnefchyn, die de Kas confiderabel verwarmt, geheel doorfchieten: Daar in tegen, als de *Druiven*, tegens de Ryp-wording, geen verfche Lugt genoeg verkrygen, zo worden zy niet alleen dikhuidig en onfmakelyk, maar ook lymig en onaanzienlyk, (gelyk meer andere Vrugten die men vervroegt), door dien ze niet genoegzaam of behoorlyk kunnen uitwazemen. Het is ook zeer dienftig, dat men de jonge *Druive-trosfen* na de Zetting, wanneer de Befien circa een klein Erftje groot geworden zyn, zuivert, dat is te zeggen, de kleine onvolmaakte Befien met een fchaartje uitknipt, en zelf ook, als de Trosfen te digt of volbefig zyn, eenige, anderzints volwasfene Befien, om dus de Trosfen losfer en opener te maken, waar door dezelve niet alleen beter rypen, maar ook de Befien groter en fmakelyker en de Trosfen aanzienlyker worden, gelyk we reeds voorheen hier van gemeld hebben. Door deze middelen van Broeijen, kan men ook allerlei heerlyke zoorten van *Druiven*, die by ons anders nooit ryp kunnen worden, tot volkomene rypheid brengen: Dienende hier toe beft de voorheen (§. 41.) gemelde *Stook-kas.*

§. 45. Dus verre de *Cultuur* van den *Wynftok* of *Druive-boom* verhandelt hebbende, zo als die beft in deze Nederlanden gefchieden kan, met derzelver Vervroeging; zo ftaat ons nu nog iets te melden van het Gebruik en de Nuttigheid van de *Druiven* en de *Wyn.* Betreffende de *Druiven*, dezelve zyn een zeer aangename Vrugt om uit de hand te Eeten, te weten, als ze wel ryp en van een goede zoort zyn, want daar is veel onderfcheid in de zoorten, en de onrype zyn zuur en onfmakelyk. By het afnemen van dezelve, moet men ze niet veel betaften, inzonderheid de Blauwe, om dat de meefte met een *Waas* bedekt zyn, die haar een aangename bevalligheid op het oog doet hebben, inzonderheid als ze op de Tafel voor *Defert* verfchynen: De *Tyd* van de *Rypheid* der *Druiven* is verfchillig, dog de meefte, behalven de vroege zoorten, verkrygen hare natuurlyke Rypheid in de Maand October; en deze Rypheid word men ligtelyk gewaar, zo wel door het oog, als inzonderheid door de fmaak. Men houd de wel-rype *Druiven* juift niet voor ongezond, dog al te veel gegeten, kunnen ze Buikloop of ook wel de Rode Loop veroorzaken.

Wil men de rype *Druiven* lang, en zelfs tot Kers-tyd en langer bewaren, zo moet men dezelve by fchoon en droog Weer affnyden, daar na het einde van de afgefneden Steel met gefmolten *Ent-* of *ander-Was* digt fluiten, en dezelve vervolgens op een drooge plaats, en daar het niet vrieft, aan Touwtjes tegen de Zouder ophangen, zodanig, dat zy elkander niet raken; dog waar by men wel letten moet, de Trosfen niet met de hand te betaften: Ook dienen hier toe beft de *vlefigfte Druiven*, als de *Frankendaler*, *Mufcaat*, *Frontignac*, en andere; vermits de *waterige* vroeger aan het rotten gaan: De plaats moet ook niet vogtig nog al te warm zyn, want in de eerfte ontftaat daar door rotting, en in de twede drogen ze te fterk op. Men kan de *Druiven*, en allerlei ander Vrugten, Wortels, Bloemen, enz., ook lang goed houden, als men ze in welgefchuimde *Honig* legt; want de Honig dezelve voor verderf bewaart. Dog nog beter is het, dezelve in befte *Brandewyn* te doen; waar in ze een geheel Jaar lang en langer goed blyven; gelyk vele hedendaagfche voorname Confituriers aan de Vorftelyke Hoven en elders met *Apricofen*, *Perfiken*, *Pruimen*, *Druiven*, enz., doen.

§. 46. Aangaande de *Wyn*, dat het uit de rype *Druiven* geperfte Zap is, die is zekerlyk een uitnemende gave van God, want die niet alleen de voornaamfte en gezondfte drank der Menfchen is, en die ook, matig gebruikt wordende, des Menfchen Hert en Ziel verkwikt en vervrolykt; volgens het zeggen van den wyzen Koning *Salomon*, en derhalven ook van alle Menfchen in de gehele waereld (behalven van de Mahometanen) hoog geagt en naar alle Gewelten, daar die niet groeit, uit de Wyn-landen gezonden word, maar die ook, wegens zyn uitmuntenheid, meeft de Drank der voorname en ryke Menfchen is; dog behalven dat de *Wyn* voor de voornaamfte drank verftrekt, zo is dezelve daarenboven ook dikwils een der befte genees-middels voor veelerlei Ziektens en Gebreken der Menfchen, wanneer die verftandelyk en wel van pasfe geordineert en gebruikt word: Ook worden vele Genees middelen, zo in de Apotheek als andere, van dezelve gemaakt of met dezelve toebereid. Edog de *Wyn* is zeer ongelyk van deugt en kragt, naar het *Climaat* waar in die voorkomt, en derhalven heeft men zo veelerlei verfchillige Wynen, zo wel van de Rode als van de Witte: Het zoude ondoenlyk zyn, alle de differente zoorten hier te willen opnoemen, wy laten de kennisfe daar van aan de Wynverkopers en andere over, die daar met te doen moeten hebben, en zeggen hier dien aangaande alleen maar, dat hoe warmer een Landfchap is, hoe fterker en ook zoeter de Wyn daar in valt; en daarom is het geen wonder dat de *Italiaanfche*, *Spaanfche*, en veel andere Wynen uit diergelyke warme of nog heter Landen, zeer fterk en zoet zyn, zelf zodanig, dat ze in die of andere Landen, niet zonder menging met goed Water kunnen gedronken worden, te weten voor den dorft, en inzonderheid in heete tyden; want zodanige fterke Wynen, hoe gezond ze anders kunnen zyn, matig en als Medicyne gebruikt wordende, zyn zeer fchadelyk als men ze te veel drinkt; menig een heeft hier van droevige ondervinding gehad, of zyn doodt daar door verhaaft: Hier valt my een Hiftorie te binnen, die het den Lezer niet onaangenaam zyn kan

te

te verhalen: Een zeker ryk Duitsch Heer was een Liefhebber van reizen, en t'effens ook van een goed en ruim glas Wyn, dezelve in *Italien* en wel in *Vicenza*, alwaar de Wyn in die omstreek groeijende, niet alleen zeer aangenaam van smaak maar ook heel sterk is; zogte zyn begeerte en smaak in dien Wyn te voldoen, bezoekende tot dien einde alle de voornaamste Herbergen of Wyn-huizen dier Stad; maar om dat de Wyn in alle Herbergen niet even goed of van de beste is, zo zond hy zyn knegt over dag voor uit naar de Herbergen, om die Wyn te proeven, en ordineerde hem, daar hy den besten vond, by het weggaan aan de Deur, of zeker hoek van het Huis, het woord *Est* met kryt te schryven, op dat Hy by het wandelen door de Straten voorby de Herbergen, terstond zoude kunnen weten, waar hy om de beste *Wyn* inkeeren zoude; maar wat gebeurt 'er? dien Heer bediende zig van die lekkere *Wyn* zo veel en lang, dat hy eindelyk daar van gevaarlyk ziek kwam te worden, welke ziekte hem ook binnen korten het verder drinken van sterke en heete *Wynen* kwam te beletten, namelyk de Doodt maakte 'er een einde van: De getrouwe Knegt hier over bedroeft zynde, wilde zyn Heer met een Grafschrift vereeren, en maakte tot dien einde het volgende Versje:

Est, Est, Est,
Propter nimium Est,
Dominus meus mortuus Est.

De *Italiaansche* Wynen zyn in het algemeen zoet en heet van aard, hoewel op de eene plaats meer als op de andere; maar ze hebben meest die Eigenschap, dat ze niet lang duuren of oud worden kunnen, weshalven men dezelve ook weinig ver buiten Italien vind. De *Spaansche* Wynen zyn ook zoet, vetlyk en sterk, maar deze kunnen langer duuren, en worden derhalven ook in andere Landen vervoert, en onder deze zyn de *Alikante-*, en *Mallagasche* Wynen veel geagt. Onder de Duitsche *Wynen* zyn de *Rhynsche-* en *Moezel-wynen*, de beste en hoog geagt; wordende ook voor de gezondste van alle gehouden, en daarom ook overal naar verre Landen vervoerd, als kunnende lang duuren ja zelf heel oud worden, en hoe ouder hoe beter hy word.

De beste *Rhynsche-wynen* wassen by *Bacherack*, *Hocheim*, in het *Rhyngouw*, en elders aan de *Rhyn*, boven en beneden *Mayntz*: De beste *Moezel-wynen* vind men langs de *Moezel*, en die in geur en kragt weinig van de *Rhynsche* verschillen, hebbende beide een eenigzints amperen smaak, dog waar by een zekere, aan deze Wynen in 't byzonder eigen, aangenaamheid is. De *Franke-wynen*, by en omtrent de *Mayn* groeijende, als mede die in *Zwabenland* omtrent de *Neckar*, vallen iets minder aangenaam en sterk; hoewel 'er van zommige Bergen omtrent *Wurtzburg*, *Klingenburg*, en elders, ook heel deftig van smaak vallen. De *Oostenrykscbe wynen*, aan de *Donauw* en elders, zyn sterk genoeg, maar iets rouw of hard. In *Frankryk* groeijen ook heel goede Wynen, dog de voornaamste en beste zyn die welke in *Languedocq* en *Provence* vallen, vervolgens de *Bourgogne-* en *Champagne-wynen*, die, wegens hare geurigheid zeer geestimeert worden. De *Wynen* die het meest naar deze Nederlanden gehaalt en aldaar gedronken worden, zo wel Rode als Witte, komen uit *Frankryk*, en wel hooftzakelyk van *Bourdeaux*, in welkers omstreek die in een grote menigte groeit, en alwaar de voornaamste stapel van de Wyn-Negotie is, van waar jaarlyks een overgrote menigte van Wyn niet alleen naar deze Nederlanden, maar ook naar *Hamburg*, *Deennemark*, *Zweden*, *Pommern*, *Pruissen*, en elders, ter Zee vervoert word. De Wyn van daar is tamelyk goed; dog men verkrygt hier te Lande zelden zuivere *Fransche Wynen*, om dat ze meest doorgaans van onze Wynkopers herbroud of verandert worden, zo wel haar eigen profytshalven, als ook om den witten Wyn zoeter te maken, aangezien de meeste deze Nederlanders, inzonderheid de gemene Inwoonders, op *Zoete-Wyn* gesteld zyn, want de opregte *Fransche witte Wynen*, zo als ze van de Druif komen, te weten die omtrent *Bourdeaux* en *Gascogne* groeijen, zyn niet geheel zoet, maar hebben een ampere geur, eenigzints als de Rhynsche-wyn, dog waar by men een zoeten na-smaak proeft. Edog in deze tyden word de *Roode Wyn* in het algemeen in deze Landen het meest geagt en gedronken, behalven van de Vrouwelyke Sexe en gemene Inwoonders; welke Rode Wyn eenigzints trekkende, dog aangename na-smaak hebben moet. Voor dezen wierd de *Pontak*, een Rode Fransche Wyn zynde, die een sterke trekkende smaak hadde, veel geagt; de smaak en geur is zedert veel verandert, zodanig, dat de Rode Wyn tegenswoordig, gelyk gezegt is, niet al te trekkende maar zagt wezen moet, om geagt te zyn. De *Rhynsche-* en *Moezel-*, als mede allerlei andere *Wynen*, worden in deze Nederlanden ook genoeg en zelfs in overvloed gevonden, dog weinig anders gedronken dan van ryke en voorname Lieden, by deze en gene gelegentheid; niet alleen om dat dezelve duur is, wegens de zware Tollen op de Rhyn en andere ongelden, maar ook om dat de meeste Menschen, gelyk boven gemeld is, den witten Wyn liefst zoet drinken. Wy zouden hier nu wel de manier van het Wyn maken kunnen byvoegen, zo als wy zulks in de Wyn-landen zelfs bygewoont hebben, als mede hoe men den *Wyn* na de perzing verders behandelen, goed houden, enz., moet, maar dewyl in deze Nederlanden geen *Wyn* gemaakt word, nog worden kan, zal ik dit Artikel, als hier onnodig zynde, overstappen; die begeerig is zulks te weten, kan de Autheuren nazien die we in de §. 40. gemeld hebben; en betreffende de behandeling van allerlei *Wynen*, zulks laten we aan de Wynkopers en andere over: Alleen moet ik hier, aangaande de Wyn, nog melden, hoedanig men dezelve beschuldigt, dat die oorzaak zoude zyn van het *Podegra*, namelyk als men hem wat veel of dagelyks drinkt; dog deze beschuldiging heeft geen grond; want men ziet dikwils Menschen, die van jongs op Wyn gedronken hebben, en veeltyds zelfs overmatig, die egter niets van het *Podegra* te zeggen weten; daarentegen vind men andere, die al hun leven lang maar weinig, ja wel geheel geen Wyn genoten hebben, en egter zeer sterk met het gemelde *Podegra* behebt zyn; gelyk ik zelf van beide zoorten vele Menschen gekent hebbe en nog kenne. En men wil de oorzaak van het gemelde ongemak inzonderheid toeschryven aan de *Rhynsche wyn*, om dat die een zekere Eigenschap zoude hebben, de Menschen, te weten die hem te veel drinken, de Artikels of Gewrigten der Ledematen te verkalken, inzonderheid van de handen en voeten; waar door het gemelde ongemak zoude ontstaan. Dog wy willen dit hier niet verder onderzoeken, als zulks aan de Genees-heeren overlatende; zeggende alleen nog, dat wy met vele van gedagten zyn, dat de *Jigt*, *Podagra*, *Chiragra*, en meer andere Lede-gebrekens hooftzakelyk voortkomen uit een natuurlyke ingeborene aart

L 2 des

des Menschen, of ook uit kwade spys en drank; ieder gezond Mensch, die tot een glas Wyn genegen is, en dezelve betalen kan, mag die derhalven gerust gebruiken, dog matig en van de beste, of die ten minsten goed is, hoe goed een zake anders ook mag; want de *Wyn* verkwikt en vervrolykt 's Menschen Hert, zo als we voorheen aangemerkt hebben; enz., dog hier van genoeg.

§. 47. Zo wel van de *Wyn* als van de *Druiven*, word ook een *Spiritus* gedistilleert, de eerste uit de Wyn zelfs, en die gewoonlyk *wyn-geest* (Spiritus Vini) genoemt word; en de twede uit de overgeblevene Droezem van de Druiven na de uitperzing; gewoonlyk onder de naam van *Brande-wyn* in deze Landen bekent, en die meest uit *Frankryk* van *Bourdeaux* in grote menigte gehaalt word: Edog vind men die weinig opregt of zuiver, maar meest verzoet, om voorheen by de Wyn gemelde redenen; hebbende doorgaans een geelagtige Koleur, daar de zuivere, zo als hy van de Distillatie komt, wit is. Het is bekent genoeg, waar toe de *Brande-wyn* meest dient, namelyk tot een Drank voor plaizier, en dikwils al te veel; inzonderheid heeft het Boere-volk hier te Lande 'er grote Liefhebbery voor, het zy dezelve in de Herbergen alleen te drinken, dog meest daar witte *Zuiker* en *Rozynen* onder te mengen, voornamelyk als de Vryers hunne Vrysters tracteeren: Ondertusschen verstrekt de *Brande-wyn*, matig en wel te passe gebruikt wordende, tot een goed Genees-middel voor deze en gene ziektens of gebrekens: Ook worden vele Medicynen der Apotheek daar mede bereid, inzonderheid met de *wyn-geest:* Behalven meer andere Oeconomische gebruiken des *Brandewyns.*

Van de Droezem der uitgeperste *Druiven* word ook de *Pot-Asch* (Cineres clavellati) in de Wynlanden, door verbranding, bereid; en de *wyn* zelf, levert den *Wynsteen* (Tartarus) uit, die veelerlei goede gebruiken, zo in de Genees-kunde als anderzints, heeft: Zynde dezelve een stoffe of zoort van *Zout*, dat zig in de met Wyn aangevulde Vaten allengskens rondom aan de Duigen vast zet.

§. 48. Van de Wyn komt ook de *wyn-azyn*, die in de Wyn-landen meest van de geringste of zuure, dog zuivere Wynen, gemaakt word, door dezelve te doen zuurder worden; want schoon men uit bedorven Wyn ook nog wel *Azyn* maken kan, zo is dezelve egter van veel minder deugd en waarde, en veeltyds geheel ondeugend. De *wyn-azyn* word meest met de *Wyn* uit *Frankryk* gehaalt; zynde dezelve niet alleen in de Huishouding, zo tot Spys-bereiding als andere dingen, van veel gebruik, maar dezelve heeft ook in de Medicynen veel nuttigheid: Hoewel in de Huishouding meest *Cyder-azyn* (zie onder de Appel- en Peer-boom) gebruikt word, om dat dezelve veel goedkoper is, en egter, goed zynde, den Wyn-azyn, weinig of niet in het gebruik nageeft. De Wyn word op verscheiderhande wyze van de Wyn-verkopers en in Wyn-landen tot *Azyn* gemaakt; onder andere door dezelve in een Vat te doen waar in goede Wyn-Azyn geweest is: Dog als men zulks schielyk begeert, zo neemt men *Zout* en *Peper* gemengt met *Zuurdeesem*, dat men in de Wyn werpt, waar van dezelve niet alleen haastig zuur maar ook heel sterk word. Of, om zulks nog schielyker te doen, zo neemt een stuk van een zuivere *Tigchelsteen*, maakt het gloeijend en bluscht het in de Wyn, zulks tot drie of viermaal herhalende. Wil men een aangename en welruikende Azyn hebben, zo doet men *Frambozen*, in stukken gesneden *Limoenen*, of *Dragon*, of eenige andere aangename en welruikende Vrugt, Kruid, of Bloem, in een met *goede Azyn* gevulde Flesch, en laat het eenige tydt in de Zon trekken, waar by men ook wat *Kruid-nagels* voegen kan; als mede wat *witte Zuiker*, die een aangename gebroken zuure smaak veroorzaakt: Op het laatst kan men de Azyn door een doek gieten, om hem klaar te hebben.

Van de onrype Druiven, het zy van die welke niet wel ryp geworden zyn, of natuurlyk niet ryp kunnen worden dan in heel warme Landen, word ook een Zap, gewoonlyk *Verjus* genoemt, door uitperzing gemaakt, dat in plaats van Azyn by Zauzen, enz., gebruikt word, en een aangename zuure smaak geeft: Men doet in dit uitgeperste Zap een weinig zout, om het beter goed te houden. Daar word ook van dit zuure Zap, gezuivert zynde, met bygevoegde *witte Zuiker*, een *Syroop* gekookt, die voor de Dorst in heete tyden en by Koortzen, heel aangenaam en verkwikkende is.

De *Druiven* zo wel *onrype* als *rype*, kunnen ook geconfyt worden, het welk op diergelyke wyze geschied als met de *Kersen* of *Morellen*, en *Berberissen*, enz., en moet men de Besien tot dien einde, inzonderheid van de onrype, van de Trossen afsnyden, dog daar by deze Besien hare byzondere Steeltjes laten houden: En daar na moet men ze ook niet te sterk en lang laten koken, op dat ze niet bersten. Edog het confyten van de *Druiven* word hier te Lande weinig gedaan, hoewel men het doen kan, als men wil, zo wel als in *Frankryk* en elders.

§. 49. Van de *Druiven* komen ook de aangename *Rozynen* en *Korinthen*, welke niet anders als in de Zonne of in de Oven gedroogde *Druiven* van de beste of zoetste zoort zyn, dog van verschillige zoorten, smaak en deugt, naar de plaats daar ze gegroeit zyn en van daan komen; want ze worden zo wel in *Zuid-Frankryk* (namelyk in *Provence Languedocq*), als in *Italien*, *Spanjen*, *Portugal*, *Africa*, en elders, toebereid, en van daar tot onzent en naar elders in menigte overgebragt. Daar zyn inzonderheid drie Hooft-zoorten van, als *Lange* of *Cibebe-Rozynen*, *blauwe Rozynen*, en *kleine blauwe Rozynen.* De eerste zyn bruin-roodagtig van Koleur, en de vetste, zoetste en aangenaamste, en derhalven ook de duurste van alle, die veel in *Italien* en *Africa* vallen: De overige zyn, hoewel goed, egter van minder smaak en deugt. De *Korinthen* een heel kleine zoort van *Rozynen* zynde, worden meest uit de *Levant*, dat is, uit *Asien*, over *Smirna*, tot onzent gebragt, want ze groeijen veel omtrent *Corintho*, waar van ze eerst haar naam verkregen hebben; voorts in meer andere Landstreken van *Klein Asien*, en in de Eilanden daar omstreeks. De *Rozynen* zo wel als de *Korinthen* zyn een aangename en niet minder gezonde Spyze, zo wel rauw gegeten, als met allerlei Spyzen, daar ze by paszen, gekookt, want ze voeden zeer en versterken den Maag, inzonderheid de vette en zoete. Daarenboven dienen ze ook als Medicynen gebruikt, voor velerlei Ziektens en Gebrekens, inzonderheid voor *Borst-*, en *Maag-gebrekens*, *Hoest*, *Pleuris*, enz., en tot dien einde worden ze veel in gekookte Dranken met andere dingen gebezigt.

Men kan van de beste zoete *Rozynen*, ook een aangename Drank koken voor de Dorst; waar by men wat *Zuiker* voegt. Dog dit zal genoeg gezegt wezen van de *Druiven-boom* en deszelfs nuttigheit

heid en gebruik: Wy zullen nu overgaan tot de Beschryving van de differente zoorten van *Druiven*, inzonderheid van die welke in deze onze Nederlanden kunnen ryp worden, want wat kan het helpen veel van de overige zoorten hier, zo wel uit onze eige ondervinding als uit andere Auteuren te zeggen, als men geen genot daar van hebben kan, te meer om dat we hier in het particulier voor deze Nederlanden schryven. Edog eer wy tot de Beschryving der *zoorten van Druiven* overgaan, zullen we, gelyk van meer andere Vrugten gedaan is, een *Synonymysche* Lyst daar van vooraf laten gaan, als volgt:

SYNONYMISCHE LYST

Van de differente Zoorten van *Druiven*, inzonderheid van die welke in deze Nederlanden voor de beste geagt worden.

A.

AFricaansche Druif, zie Marroquin.
Alicantsche Druif, zie Spaansche.
Avant Druif, zie Morillon.
Auvernat, zie Morillon.

B.

B*Akfteen Druif*, zie Griekſche Druif.
Barbaron, zie Marroquin.
Bar sur Aube, zie Chasfelas blanc.
† Blauwe Musqué. *word vroeg ryp.*
Blauwe Tros-druif, zie Morillon noir.
† Bonte Druif. Raisin suisse. Zwitzersche Druif. *deze word vroeg en wel ryp.*
Bourdelais. Raisin de Grey blanc. Bourlage.
Bourlage, zie Bourdelais.
Bourgignon blanc & noir, zie Morillon, *en* Vin tint.
Bourgondie-druif, zie Morillon, *en* Vin tint.

C.

† CHasfelas blanc. Witte Chasfelas. Bar sur Aube. Mufcat blanc. Witte Mufcat. Rojaal-Mufcadel. Fendant blanc. Witte Fendant.
† Chasfelas rouge. Rode Chasfelas. Mufcat rouge. Rode Mufcaat.
Chasfelas noir. Blauwe Chasfelas. Mufcat noir. Blauwe Mufcaat.
Cibebe-druif, zie Rozyne-druif.
Cioutat, zie Peterfelie-druif.

D.

DAmas-druif. Druif van Damas. Blauwe Rozyn-druif.
Dauphiné, zie Rozyn-druif.
Diamant-druif, zie Vroege van der Laan.
Druif van Canada, zie Peterfelie-druif.
Druif met bonte Bladen, zie Water-zoet.
Druif van Orleans, zie Morillon noir.
Druif zonder Korls, zie Korinthe- en Elber-druif.

E.

ELber-druif. Witte druif zonder Korls.

F.

F*Endant Blanc*, zie Chasfelas blanc.
Fermenteau blanc & noir, zie Morillon.
† Frankendaler. Blauwe Frankendaler.
Frankforter, zie Rhynse-druif.
Frontignac, zie Mufcat.

G.

G*Oed-Edel*, zie Rhynse-druif.
Griekſche Druif. Bakfteen Druif.
Griekſche Druif met Peterfelie-bladen, zie Peterfelie-druif.

H.

H*Amborger*, zie Pottebakker.
Hanekloot, zie Rognon de Coq.
Hesperiſche-druif, zie Spaansche.
Hoogheimer, zie Rhynsche-druif.

J.

J*Erusalemſe-druif*, zie Mufcat d'Alexandrie.
July-druif, zie Morillon hatyf.

K.

KAnarie-druif. Madera-druif.
† Kandiase-druif. Vroege Kandiase. *deze word heel vroeg ryp.*
† Katolonier-druif. *word vroeg ryp.*
Katte-pis, zie Mufcat blanc.
Klairet-druif, zie Wilde-druif.
† Korinthe-druif (witte). Raisin de Corinthe blanc. Raisins sans pepins blanc. Witte Druif zonder korls.
† Korinthe-druif (Rode). Raisin de Corinthe rouge. Raisin sans pepins rouge, Rode Druif zonder korls.
† Korinthe-druif (Blauwe). Raisin de Corinthe violet. Raisin sans pepins violet. Blauwe Druif zonder korls.

L.

† LEipziger-druif (witte).
† Leipziger-druif (blauwe). *deze worden vroeg ryp.*
Lisſabonſe-druif, zie Mufcat long.

M.

M*Adera-druif*, zie Kanarie-druif.
Magdalene-druif, zie Morillon.
Malvasier-druif. Malvoise. Malvasier mufcaat.
Morroquin. Barbaron. Africaansche-druif.
Marsemine de Vicenze. Mufcat de Vicenze.
Melier blanc. Witte Melié-druif.
Melier noir. Blauwe Melié-druif.
Melier vert. Groene Milié druif.
Meunier, zie Morillon taconné.
Molenaars-druif, zie Morillon taconné.
Morillon blanc. Witte Morillon. Auvernat blanc. Witte Auvernat. Servagnin blanc, *en suisse.* Fermenteau blanc, *en Champagne.* Bourgignon blanc. Witte Bourgondie-druif.
Morillon gris. Grauwe Morillon. Auvernat gris. Fermenteau gris, *en Champagne.*
Morillon rouge. Rode Morillon. Auvernat rouge. Rode Auvernat. Servagnin rouge. Tresfeau.
Morillon noir. Blauwe Morillon. Auvernat noir, *à Orleans.* Blauwe Auvernat. Servagnin noir, *en suisse.* Pineau, *en Bourgogne.* Raison d'Orleans noir. Blauwe Tros-druif van Orleans.
† Morillon taconné. Meunier. Molenaars-druif. Fermenteau noir. Zwarte Fermenteau. Bourgignon noir. Blauwe Bourgondie druif.
† Morillon ou Raisin hative. Vroege Morillon. Blauwe Avant-druif. July-druif. Raisin St. Magdalene. Magdalene. Magdalene-druif. *deze word heel vroeg ryp.*
† Mufcat blanc. Witte Mufcadel-druif. Frontignac blanc. Witte Frontignac. Witte Stinkert. Katte-pis.
† Mufcat gris. Grauwe of vaale Mufcadel-druif. Vaale Frontignac.
Mufcat rouge. Rode Mufcadel. Rode Frontignac.

M Mufcat

Mufcat noir. Blauwe Mufcadel. Blauwe Frontignac.
Mufcat long. Lange Mufcat. Lange Lisfabonfe. Portugaalfe-druif. Portugaals Purper. Mufqué d'Italie. Pasfe-Mufque. Raifin d'Allogo.
Mufcat d'Alexandrie blanc. Witte Mufcaat van Alexandrien. Grote witte Mufcaat. Witte Jerufalemfe Mufcaat.
Mufcat d'Alexandrie rouge. Rode Mufcaat van Alexandrien. Grote Rode Mufcaat. Rode Jerufalemfe Mufcaat.
Mufcaat (Witte, Blauwe en *Rode)*, zie Chasfelas.
Mufcaat (Malvafier), zie Malvafier.

N.

N*Egrier*, zie Vint tint.
Noireaut, zie Vin tint.

O.

O *Oftenrykfche-druif*, zie Peterfelie-druif.

P.

† PAarl-druif (Witte).
† Paarl-druif (Rode). *Deze beide Paarl-druiven worden by ons wel ryp, en zyn van de befte witte Druiven, hier te Lande.*
Pasfe-Mufqué, zie Mufcat long.
† Peterfelie-druif. Druif met Peterfelie-bladen. Raifin d'Autriche. Ooftenrykfche-druif. Cioutat. Druif van Canade. *Deze is heel goed, en word bekwamelyk ryp.*
Pineau, zie Morillon.
Portugalfe-druif, zie Mufcat long.
Portugals Purper, zie Ibidem.
† Pottebakker (Rode). Rode Hamburger-druif.
† Pottebakker (blauwe). Blauwe Hamburger.
Pontac-druif, zie Vin tint.

Q.

Q*Uille de Coq*, zie Samoreau.

R.

R*Aifin d'Alicante*, zie Spaanfche.
Raifin d'Autriche, zie Peterfelie-druif.
Raifin de Corinthe, zie Korinthe-druif.
Raifin de Grey, zie Bourdelais.
Rafin de Livre, zie Rozyn-druif.
Raifin Melier, zie Melier.
Rafin Meunier, zie Morillon taconné.
Raifin noir, zie Vin tint.
Raifin d'Orleans, zie Morillon Noir.
Raifin fans pepins, zie Korinthe-druif.
Raifin fuisfe, zie Bonte-druif.
Ritzeling, zie Rynfche-druif.
Rognon de Coq. Hanekloot-druif.
Rozyn-druif. Cibebe-druif. Raifin de Livre. Dauphiné.
Rozyn-druif (blauwe), zie Damas-druif.
† Rynfche-druif. Hoogheimer Rynfche Wyndruif. Goed-Edel. Schoon-Edel. Ritzeling. Frankforter-druif. *Kan bekwamelyk ryp worden, gelyk ook de volgende.*
† Rynfche-druif (Roode of Bruin roodagtig). Roode Rynfche. Roode goed Edel. Roode Schoon-Edel. Roode Ritzeling.

S.

SAmoirau. Quille de Coq.
Sans Pepins, zie Korinthe-druif, en Elber.
Schoon-Edel, zie Rynfche-druif.
Servagnin blanc, rouge, & noir, zie Morillon.
Sonder Korls, zie Korinthe-druif, en Elber.
Spaanfche (Witte). Gros blanc d'Efpagne. Grote witte Spaanfche-druif.
Spaanfche (Blauwe). St. Pieters-druif. Hefperifche-druif. Gros noir d'Efpagne. Grote witte Spaanfche-druif.
Spaanfche (Rode). Gros rouge d'Efpagne. Grote rode Spaanfche. Raifin d'Alicante. Alicante-druif.
Switzerfche-druif, zie Bonte-druif.
Swarte Verwer, zie Vin tint.

T.

T*Einturier*, zie Vin tint.
Tresfeau, zie Morillon rouge.
Traminer. Rode Traminer.

V.

VIn tint. Teinturier. Noireaut. Morillon de teint. Auvernat de teint. Raifin noir. Negrier. Bourgignon noir. Swarte Bourgundie-druif. Swarte Verwer. Pontac-druif.
Vin ou Raifin d'Allogo, zie Mufcat long.
† Vroege van der Laan. Diamant-druif. *Is by ons een van de befte.*

W.

† WAter-zoet (Witte). Water-druif.
† Water-zoet (Blauwe).
† Water-zoet, met bonte bladen.
† Wilde-druif. Klaret-druif.
Wilde-druif uit Virginien.
Witte Stinkert, zie Mufcat blanc.

BESCHRYVING VAN DE GEMELDE DRUIVEN.

BLAUWE MUSQUE. *Vitis acinis minoribus ovatis cæruleis præcox.* Nobis. Maakt matig grote Trosfen; de Befien zyn iets langagtig-rond, maar niet zeer groot, en van Koleur, ryp zynde, besmult blauw; haar fmaak is zoet en aangenaam genoeg, een weinig musqueerende; en dewyl ze vroeg en wel ryp word, zynde een van de eerftrypende Druiven, ook fterk draagt, zo is ze waardig om geplant te worden.

BONTE DRUIF. *Vitis acinis variegatis.* Nobis. Heeft ronde Befien van matige grootte, zynde van differente Koleuren, in het zelfde Bofch, als rood, blauw, wit, wit-bont, enz., dat haar een bevallig aanzien geeft, en word vroeg en wel genoeg ryp, maar is voor het overige niet veel waard, om dat ze weinig fmaak heeft. De Bladen van deze zoort, zyn doorgaans van onderen wat wit- of grys-agtig.

BOURDELAIS. *Vitis una perampla, acinis ovatis.* Tournef. Inft. Maakt grote dikke Trosfen; de Befien zyn ook heel groot, iets langwerpig-rond van gedaante, en ryp zynde, groenagtig van Koleur, maar ze word by ons nooit, en zelf omtrent *Parys*, zelden ryp, derhalven niet geraden is, daar van te planten, ten ware om *Verjus* te maken.

CHASSELAS BLANC. *Vitis una perampla, acinis albidis, dulcibus durioribus.* Tournef. Inft. Maakt grote Trosfen, die doorgaans boven by de Steel 1 of 2 kleine Zyd-trosfen hebben; de Befien zyn groot, rond, en digt aan het Bofch; van Koleur, ryp zynde, bleek-geelagtig; haar Smaak is zeer aangenaam zoet, en knappende in het eeten. Deze word veel geculti veert omtrent *Parys*, wordende by ons op een bekwame warme plaats ook volkomen ryp en fmakelyk, inzonderheid met een goed Herfft-faifoen.

CHASSELAS

CHASSELAS ROUGE. *Vitis una perampla, acinis dulcibus rubentibus.* Tournef. Inſt. De Beſien van deze zoort zyn rond, wat groter als de voorgaande, en ze groeijen niet zo digt in het Boſch; haar Koleur is bleek-rood, of als gebakken roode Steen; haar Smaak is, wel ryp zynde, zeer zoet, maar word laat ryp, en verkrygt derhalven by ons byna nooit haar volkomene rypheid, ten zy door Konſt-middels, namelyk in Stook- en andere Kasſen.

CHASSELAS NOIR. *Vitis una perampla, acinis dulcibus nigricantibus.* Tournef. Inſt. Maakt dikwils nog groter Trosſen als de *witte Chasſelas*. De Beſien zyn rond en van grootte als de *witte;* haar Koleur is donker zwart-blauw, zynde, wel ryp wezende, zeer aangenaam zoet; maar ze rypt wat later als de witte, en word derhalven by ons zelden wel ryp.

PAMAS DRUIF. *Vitis Damascena, una acinis nigricantibus.* Nobis. Deze gelykt veel na de *Rode Rozyn-druif*, die hier achter beſchreven word, zo in gedaante, grootte, vleeſchigheid, en geur, maar zy is donker-blauw van Koleur; groeit ook op dezelve plaatzen, als mede in *Spanjen*, *Portugal*, en andere warme Landen, en hier van komen de blauwe lange Rozynen. Deze word by ons niet ryp, ten ware door Konſt-middels.

ELBER-DRUIF. *Vitis Agygartos.* Camerarii. Maakt grote Trosſen; de Beſien zyn rond, tamelyk groot en digt in het Boſch, hebben maar één Zaad-korl, ook zomtyds geheel geen; weshalven deze zoort van zommige ook *Druif zonder korls* genoemt word; maar ze word by ons niet wel ryp.

FRANKENDALER. *Vitis Germanica, una perampla, acinis rotundis, majoribus, ex rubrog nigricantibus.* Nobis. Brengt veel grote Trosſen voort; haar Beſien zyn rond en groot; van Koleur, wel ryp zynde, hoog-blauw, en na den roden hellende; voorts vleeſchig, en zeer aangenaam van Smaak als ze wel ryp is, dat ze by ons zelden word, dan in zeer voordelige Zomers. Hare rypheid word veel veragterd, door dien de Beſien zeer digt in een gedrongen zitten, 't welk men te hulp komen kan door middel van de kleinſte Beſien kort na de zetting met een ſcheer uit te knippen. Welke zorg zeer dienſtig en noodzaakelyk is, aan allerlei andere zoorten van *Druiven* die digt in een gedrongen groeijen, om goede Druiven te hebben; en dat ik hier, wegens de nuttigheid, nog eens weer herinneren moet.

Voorts zoo maakt deze zoort zwaar, lang, en veel Houtgewas, en is zeer draagbaar.

KANARIE-DRUIF. *Vitis Canarienſis*, Nobis. Dit is een witte zoort van Muſcaat-Druif, rond van gedaante, tamelyk groot van Tros en Beſien, en zeer zoet van ſmaak; maar men begrypt uit de groei plaats ligtelyk, dat dezelve by ons niet kan ryp worden, zonder konſt middels; weshalven daar van niets meer melden zal; als alleen dat hier van de zeer geurige witte Wyn, *Sec*, of *Canarrie-Sec* genoemt, in het Eiland *Madera*, voortkomt, die de veritable *Sec* is, ſchoon in Spanjen ook een heel zoete en kragtige Wyn gemaakt en voor *Sec* gedebiteert word, maar die zoo goed of zoet in allen niet is, anders geurig genoeg zynde.

KANDI-DRUIF. *Vitis Cretica.* Deze zegt men dat heel vroeg ryp word; dog is my onder die naam niet bekent; moogelyk is het de volgende *Katalenier-druif*, dewyl de Kandiaſche Druiven ook in Spanjen groeijen, en de naamgeving der Vrugten zeer verſchilt; het ſtaat egter nader te onderzoeken.

KATALONIER-DRUIF. *Vitis Catalonienſis præcox, acinis retundis ex rufo nigricantibus.* Nobis. Maakt tamelyk groote Trosſen. De Beſien zyn rond, tamelyk groot, van Koleur donker bruinagtig-blauw, van een aangename zoete, iets muſqucerende Smaak; word vroeg ryp, volgende voorts op de *blauwe Muſqué;* en is derhalven waardig by ons geplant te worden.

KORINTE-DRUIF. *Vitis Corinthiaca ſive apyrena* J. Bauh. Tournef Inſt. *Uvæ paſſæ minores vel Paſſulæ Corinthiacæ.* C. B. Pin. De Beſien van deze zoort zyn klein maar zeer zoet van ſmaak, en hebben geen of zommige maar een Korl; De bladen zyn rondagtig, dik, van onderen witagtig, en weiniger als andere Wyn-bladen geſnippelt. Daar zyn drie zoorten van dezen Druif, die niet veel verſchillen, als in de Koleur, zynde wit, rood en blauw; deze twee laatſte zoorten worden op het Eiland *Marea* veel gedroogt en overal verzonden, zynde by ons bekend genoeg onder de naam van *kleine Rozynen* of *Korinthen*, welken naam ze voeren van de oude Stad Corinthus, op het gemelde Eiland, waar omtrent ze veel groeit: Deze *Druiven* komen vroeg aan, en worden by ons wel ryp, maar om datze klein zyn, zo wordenze weinig gecultiveert, en dus weinig by ons gevonden.

LEIPZIGER (WITTE). *Vitis Germanica præcox, acinis ſublongio, ſubviridibus.* Nobis. Maakt tamelyk grote, langwerpige Trosſen: Haar Beſien zyn van middelmatige grootte eenigzints langwerpig-rond van gedaante en tamelyk los in het Boſch; haar Koleur is, ryp zynde, groenagtig-wit, zynde voorts wat vleeſchiger als de *water-zoeten*, en haar Zap is tamelyk zoet en aangenaam; ze word vroeg ryp, met de *Paarl-druif;* is heel draagbaar, en derhalven waardig by ons geplant te worden.

LEIPZIGER (BLAUWE). *Vitis Germanica præcox, acinis ſublongis nigricantibus.* Nobis. Verſchilt weinig van de voorgaande *Witte*, dan alleen in de Koleur die hoog-blauw is.

MARSEMINE DE VICENSE. Dit is een zoort van Muſcaat met donker blauwe Beſien, groeijende veel omtrent *Vicenſe* en *Padua* in *Italien*, en waar van daar een heel zoete aangename en gezonde donker-rode Wyn gemaakt word, die zeer vermaard is. Deze *Druif* word by ons niet natuurlyk ryp. Ik mene deze dezelfde te zyn met de *Muſcaat noir*, zie wat verder.

MELIR BLANC. *Vitis acinis rotundis albo-vireſcentibus ſubdulcibus.* Nobis. Maakt matig grote Trosſen, de Beſien zyn ook matig groot, rond, groenagtig-wit van Koleur en digt in het Boſch, van een tamelyk zoete ſmaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet wel word, en derhalven niet waardig by ons te planten.

MELIR GRIS. Verſchilt nergens in van de vorige dan dat de Beſien groener van Koleur en eenigzints grys- of ros-agtig zyn. Deze beide zoorten hebben de Bladen byna rond, dat is zonder veel hoeken, of weinig geſnippelt, en dragen ſterk.

MELIER NOIR. Deze verſchilt mede weinig van de voorgaande, dan dat de Beſien donker-blauw zyn.

MORILLON BLANC. *Vitis aurelianenſis vel Belnenſis, acinis albidis.* Nobis. Is tamelyk groot van Tros; hare Beſien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig en vry digt in het Boſch, van

 Koleur,

Koleur, ryp zynde, besmult witagtig, na den groenen hellende; haar Zap is zeer geurig en verheven, maar de Schil is wat dik: Deze word veel gecultiveert in de Wynbergen omtrent *Orleans* en elders in *Frankryk*, en daar word uitstekende *Wyn* van gemaakt.

Zommige maken onderscheid tusschen deze *Druif* en de *witte Auvernat*, dog zo als my van ervarene Kenners berigt is, en ik zelfs aan uit *Frankryk* na *Duitschland* met deze beide benamingen gezondene Wyngaarden heb kunnen bespeuren, zo is 'er weinig onderscheid tusschen, bestaande alleen in de geurigheid der *Druiven*, welk alleen van de Grond, Standplaats en *Climaat* van daan komt: Ze word by ons zelden behoorlyk ryp, ten zy in zeer goede Jaren, of door Konst-middelen.

MORILLON GRIS. *Vitis Aurelianensis acinis subbrubescentibus.* Nobis. De Besien van deze zoort zyn van grootte en gedaante als de voorgaande, maar ze zyn wat losser in het Bosch, en haar Koleur is bleek grauw-rosagtig, of vaal, haar smaak is zeer zoet en aangenaam; ze komt wat vroeger aan als de vorige, en word derhalven by ons, op een goede plaats staande, ook ryp, dog niet dan in goede Jaren. Deze is in de *Provincien* van *Orleans* en *Champagne* veel geagt, om dat ze een uitstekende Wyn uitlevert.

MORILLON ROUGE. *Vitis Aurelianensis, acinis rubris.* Nobis. Deze gelykt in grootte en gedaante der Besien na de vorige *Morillons*, maar de Koleur is rood, hellende na den bruinen. Deze *Druif* is veel geagt in de Provincien *Orleans*, *Bourgogne*, en meer andere. Ze is de voortbrengster van de lekkere en gezonde *Bourgogne-wyn.*

MORILLON NOIR. *Vitis aurelianensis, acinis nigricantibus.* Nobis. Maakt tamelyk groote wat langwerpige Trosfen; de Besien zyn meest rond en middelmatig groot, van Koleur donkerblauw, hellende na den zwarten; haar Zap is schoon rood, en wel ryp zynde, geurig en aangenaam van smaak; maar word by ons niet ryp als in zeer voordelige Jaren, of door vermeerderde warmte; ze maakt dik kort ledig Hout, en heeft wat ronder Bladen als de vorige *Morillons.* Deze *Druif* geeft een uitstekende Wyn, weshalven ze in het zuidelyke van *Frankryk* voor een van de beste Druiven geestimeert word om rode Wyn te maken.

MORILLON TACONNE. *Vitis subhirsuta. J. Bauh.* Brengt korte, dikke Trosfen voort, de Besien zyn van grootte als de voorgaande, te weten middelmatig, en digt in het Bosch; en van Koleur blauw; haar Zap is vry zoet en aangenaam, dog de Wyn die daar van komt is op verre na zo goed niet als die van de voorgaande *Morillons*, maar hy levert meer uit, om dat hy zeer draagbaar is. De Bladen van deze Druif zyn ruigagtig-wit, eeven als met Meel bepoeijert, inzonderheid de jonge, waar van hy de naam van *Molenaars-druif* verkregen heeft. Voorts is deze hard van natuur, kunnende de Voorjaars ongemakken beter verdragen als andere Druiven: Weshalven hy in zommige kouder Wyn-gewesten van *Frankryk* veel gecultiveert word. Maar word by ons bezwaarlyk en zeer zelden ryp.

MORILLON HATIVE. *Vitis præcox Columellæ.* H. R. Par. Tornef. Inst. Maakt matig grote Trosfen; haar Besien zyn middelmatig groot, of liever klein, in vergelyking van andere Druiven, en los in het Bosch; van Koleur besmult rood, na den blauwen hellende; haar smaak is niet zeer verheven, en de Schil dik; zoude derhalven niet waardig zyn daar van te planten, zo het niet ware om hare vroege rypheid, wordende doorgaans in *Frankryk* ryp in July, maar by ons in Augusty, en is dus een van de vroegste *Druiven.*

MUSCAT BLANC. *Vitis acinis albis dulcissimis*, *Vitis apiana.* Garidel. Brengt langwerpige tamelyk grote Trosfen voort, die doorgaans twee kleine Trosfen aan de zyde naast de Steel hebben: De Besien zyn tamelyk groot, rond, en zeer digt in het Bosch; aangenaam van Koleur, geelagtig-wit, en veeltyds wat met bruine Vlekken gesprenkelt: De Smaak van deze of diergelyke sterke Muscate-druiven is, als ze wel ryp zyn, zeer zoet en musqueerende, van een zeer aangename geur, zo dat ze van vele voor de aangenaamste van alle Druiven gehouden word: Zynde zeer vleeschig en wat hard of knappende in het eeten, maar ze word zeer bezwaarlyk en by ons byna nooit ryp, ten zy in zeer voordelige Jaren, of door Konst-middelen. Voor het overige zo maakt ze zeer sterk Hout-gewas, en draagt sterk.

Van deze *Druif* word de berugte en aangename *Muscate-wyn*, anders ook *Frontignac* genaamt, gemaakt, deze laatste naam voert hy van de Stad *Frontignac* in de *Provincie Languedocq*, waar omtrent deze *Wyn* veel groeit en van daan komt.

MUSCAT ROUGE. *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. Deze is van grootte en gedaante na genoeg als de voorgaande; de Besien van zommige Trosfen zyn digt, en van andere losser in het Bosch; haar Koleur is donker-rood, na den blauwen hellende, ze zyn ook zeer vleeschig, geurig en sterk *musqueerende* van Smaak; wordende deze Druif van vele nog geuriger en verhevener als de voorgaande geagt, te weten als ze wel ryp is, dat ze egter by ons natuurlyk nog bezwaarlyker word als de voorgaande.

MUSCAT GRIS. *Vitis acinis subrubentibus dulcissimis.* Nobis. Deze meen ik dezelfde zoort te zyn met de voorgaande, bestaande het onderscheit alleen in de Koleur, dewelke van zommige Trosfen rood, van andere grysagtig-rood of vaal, nog van andere bleek-groenagtig of besmult wit is; welk onderscheid tusschen de vorige zoort, zeer waarschynlyk, nergens anders van daan komt, als van ons *Climaat*, en naar dat de Trosfen min of meer op de Zon bloot hangen en daar van aangedaan worden.

MUSCAT NOIR. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis.* Mill. Hoveniers Woordenboek. De Besien van deze, zyn wat kleinder als de voorgaande, donker-blauw, na den zwarten hellende van Koleur; haar Zap is zoet, dog niet zo aangenaam en sterk *musqueerende* als de voorgaande zoorten, maar ze rypt wat gemakkelyker en vroeger, dog de Besien worden by ons byna nooit aan het zelve Bosch te gelyk en volkomen ryp, weshalven ondienstig is te cultiveeren, ten ware door Konst-middelen.

Deze *Druif* word veel gecultiveert omtrent *Piacenza* en *Padua* in *Italien*, en van daar komt de vermaarde bloed-roode Wyn. *Marzemina de Vincenza*, dog die niet lang over het jaar duuren kan; en van deze is ontstaan 't spreekwoord, *Est*, *Est*, *Est*, *propter nimium Est*, *Dominus meus mortuus est.* (zie § 46.)

MUSCAT

MUSCAT LONG. *Vitis uva perampla, acinis oblongis nigricantibus dulcisſimis.* Nobis. Maakt dikke en lange Troſſen. De Beſien zyn groot, heel langwerpig rond, en donkerblauw van Koleur, en wat los in 't Boſch, zynde voorts vleeſchig ende vaſt knoppende, haar Sap is zeer zoet, aangenaam en ſterk musqueerende en gepefrumeert, maar word by ons niet ryp, ten zy door konſt middelen. Daar word in Portugal een zeer aangenaame roode Wyn van deze Druif gemaakt, die niet al te heet is, en de *Marſemine wyn* van *Vicenza* in Italien na by koomt.

MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC. *Vitis Alexandrica, uva perampla, acinis magnis oblongis, albidis, dulcisſimis.* Nobis. Maakt groote Troſſen, de Beſien zyn ook zeer groot, Ei-rond van gedaante, en heel los in 't Boſch, van Koleur groenagtig-wit; zynde voorts heel vleeſchig, vaſt, en, wel ryp zynde, van zeer zoete, aangename, wat musqueerende ſmaak, maar ze vereiſcht veel warmte om ryp te worden, weshalven ze in ons Climaat nooit anders haare rypte verkrygt als wanneer door konſtmiddels de warmte vermeerdert word.

MUSCAT D'ALEXANDRIE ROUGE. *Vitis Alexandrica, uva perampla, acinis magnis oblongis, rubentibus dulcisſimis.* Nobis. De Beſien van deze zoort zyn wat kleinder als de voorgaande, anders van dezelfde gedaante, deugt en ſmaak, haar Koleur is rood, iets na den blauwen hellende, ze word wat gemakkelyker ryp als de voorgaande, dog kan by ons haare rypte zonder vermeerderde warmte niet verkrygen, ten waare in zeer voordeelige Jaaren. Ik ben 'er niet ver van af, te geloo-ven dat deze gemelde zoort dezelfde is met de *Rozyn-Druif*, zie hier na.

PAARL-DRUIF (WITTE.) *Vitis præcox acino rotundo (magno) albido dulci* Mill. H. Woordenb. Brengt groote Troſſen voort, de Beſien zyn vry groot en los in 't Boſch, van Koleur, wat blinkende, als Paarlen, waar van ze de Naam voert, haar Sap is zoet en zeer aangenaam; ze word vroeg ryp en is heel draagbaar, maar ze is zeer onderworpen om niet te bloeijen, dat is, veel kleine onvolmaakte Beſien in 't Boſch voorttebrengen, welk veroorzaakt word door haar teederheid, waar door ze de koude in de bloeityd niet kan tegenſtaan, en dus weinig zet, dat haare agting niet weinig vermindert, ſchoon ze anders buiten tegenſpraak een van de beſte *Druiven* in ons *Climaat* is, wegens haar groote draagbaarheid, gemakkelyke en volkomene Ryp-wording: Dog dit kan te hulp gekomen worden door middel van dezelve op eene warme, voor koude en winden gedekte plaats te ſtellen, en vervolgens door uitknipping van de kleine onvolmaakte Beſien. Ze maakt dikke, korte en kortledige Loten, zo dat ze weinig of veel minder ruimte beſlaat, als andere Druiven. Ze is de beſte om te vervroegen, om dat ze dan door de vermeerderende warmte minder uitbloeit, groote Troſſen en Beſien geeft, en zeer vroeg aankomt.

PAARLDRUIF (BLAUWE). *Vitis præcox, acinis rotundis nigricantibus.* Nobis. Is van grootte, gedaante en ſmaak, zeer gelyk aan de vorige *Witte*, behalven de Koleur, die ſchoon hoog-blauw is, ze misbloeit nog meer als de Witte, daarenboven worden de Beſien aan 't zelfde Boſch byna nooit te gelyk ryp, weshalven ze in weinig agting is, wordende anders ook vroeg ryp, met de *Witte.*

PETERSELIE-DRUIF. *Vitis laciniatis foliis* Cornut. Brengt tamelyk grote Troſſen voort; de Beſien zyn matig groot, rond, en wat los in 't Boſch, groenagtig wit van Koleur, en heel zoet en aangenaam, dog niet zeer verheeven van Smaak, haar Blaaden zyn diep en fyn geſneeden, op de wyze als *Peterſelie*, waar van ze de naam gekreegen heeft. Men zegt dat ze in de Provincie *Canada* in *Weſt-Indien* in het wild in de Boſſchen groeit, en van daar in deeze Europiaanſche Landen overgebragt is. Ze is heel dienſtig om door konſt-middels te vervroegen.

POTTEBAKKER (BLAUWE) *Vitis vinifera fructu cæruleo maximo.* Comm. C. Pl. H. M. conſt. Deeze brengt groote Troſſen voort, de Beſien zyn ook heel groot, en eenigzints langwerpig-rond, van Koleur ſchoon hoog blauw, haar ſmaak is tamelyk geurig dog niet zeer verheven, gelyk die der Water zoeten; egter nog wel waard geplant te worden, te meer om dat ze ſterk draagt, en vroeg, tegen 't begin van Octeber ryp word.

POTTEBAKKER ROODE.) Maakt groote Troſſen, de Beſien zyn wat grooter als de voorgaande, rond, en van Koleur rood, hellende na den blauwen; ze is geuriger als de voorgaande, draagt zeer wel, en word bequaam ryp, komende iets later als de vorige.

ROZYN-DRUIF (RODE.) *Vitis damaſcena.* H. R. Par. Tournef. Inſt. An *Vitis Pergulana.* C. B. Pin. 298? Brengt zeer groote Troſſen voort, de Beſien zyn heel groot, heel langwerpig of ovaal-rond en zeer los in 't Boſch, haar Koleur is rood na de blauwen hellende, zynde voorts zeer vleeſchig, ſappig, van eene zeer zoete lieflyke ſmaak, dog word by ons nooit ryp, ten zy door konſt middels.

Deeze Druif groeit veel in *Morea, Candia*, en andere Griekſe Landen, te *Damaſcus* en *Syrien; Spanjen*, en in andere zeer warme Landen, alwaar de *Lange roode Rozynen* uit dezelve gedroogt worden. Ziet ook *Damas-Druif*, en *Muſcaat d' Alxandrie Rouge.*

Daar word ook een zeer delicate Wyn uit deze *Druif* gemaakt, die bekent is onder de naam van *Malvaſier-wyn*, hebbende deeze naam van de Stad *Malvaſia*, anders ook *Napoli di Malvaſia* genaamt, op 't Eiland *Morea* daar hy voor deezen gemaakt wierde; dog word nu ook in *Spanjen* en elders gemaakt.

ROZYN-DRUIF (WITTE-). Verſchilt nergens in van de vorige, dan dat de Koleur groen agtig wit is. Deze zal mogelyk dezelfde zyn met de *Muſcaat d' Alexandrie blanc*, hier voren beſchreven.

RYNSE DRUIF. *Vitis Rhenenſis, acinis rotundis ſubtuteis.* Nobis. Brengt tamelyk grote dog kortſtallige Troſſen voort; de Beſien zyn rond, middelmatig groot en vry digt in 't Boſch, van Koleur groenagtig wit, of wat geelagtig, als ze wel ryp is; en van een heel aangename geurige, dog doorgaans een weinig ryns- of amperagtige ſmaak, inzonderheid als ze niet wel ryp is, dat ze hier te Lande niet ligt word, ten zy in goede Jaren, draagt anders zeer ſterk. Deze *Druif* is de voortbrengſter van de vermaarde en gezonde *Rhynſe* en *Moeſel Wyn.* (§ 46.) Van deze zoort is voor ruim 200 Jaren, ten tyde en op order van den KEIZER CAREL Vde, door een Nederlander, *Pieter-Simensz* genaamt, in *Spanjen* gebragt en omtrent de Stad *Guadalcuſar* geplant; waarvan aldaar een heerlyke aangename goudgeele Wyn gemaakt word; en onder de naam van *Pereſimenez-wyn* (dus is *Pieter Simens wyn*) ook by ons bekent is, dewelke de andere *Spaanſe Wynen* overtreft, door dien hy niet zoo vettig, ſterk, en koppig is, maar de aart van de Rhynſche Wyn heeft; Hier uit leert men dat niet alleen het climaat maar ook de ingeboren aart van een gewas veel toebrengt tot deszelfs hoedanigheid, en minder of meerder deugt en nuttigheid.

RHYNSCHE DRUIF (ROODE.) *Vitis Rhenensis*, *Acinis rotundis rubescentibus*. Nobis. Brengt groote korte Trossen voort, als de voorgaande: de Besien zyn ook matig groot, rond, en digt in het Bosch, van Koleur bruin roodagtig, als ze wel ryp zyn, en als dan van een geurige dog wat Ryns-agtige of ampere smaak; maar ze word by ons zelden, en niet anders dan met warme Jaaren volkomen ryp, blyvende dus meest wat bleek-bruin roodagtig en onsmakelyk of zuur; draagt anders ook sterk gelyk de voorgaande.

SAMOIREAU. Dit is, zelfs in Frankryk, een gemeene Druif, zal derhalven hier daar van niet verder melden.

SPAANSE WITTE DRUIF. *Vitis Hispanica*, *Uva perampla*, *Acinis rotundis ex albidis majoribus*. Nobis. Brengt groote Trossen voort, de Besien zyn ook groot en rond agtig, van Koleur, wel ryp zynde, wit of geel-agtig, zeer zoet van smaak, en vleeschig, dog word by ons niet ryp, ten ware als men de warmte vermeerdere door konst middels.

SPAANSE DRUIF (BLAUWE.) *Vitis Hispanica Uva perampla*, *acinis rotundis nigricantibus majoribus*. Mill. Brengt zeer groote Trossen voort, die doorgaans twee kleine Zyd-trossen hebben; de Besien zyn ook zeer groot, rond, en van Koleur hoog blauw na den zwarten hellende, haar sap is zeer zoet, geestig en verheven van smaak, als ze wel ryp zyn, en ze zyn vleeschig. De Bladen, van deeze zoort zyn meer gesneden of gekertelt als van de meeste andere zoorten van *Druiven*, dog dezelve word by ons nooit wel ryp, ten zy door konst middelen.

SPAANSE-DRUIF (ROODE.) *Vitis Hispanica*, *Uva perampla*, *acinis rotundis rubris majoribus*. Nobis. Deeze gelykt van groote en gedaante naa genoeg aan de voorige, behalven dat de Koleur hoog-rood is, met een blauwagtige Waas, haar Sap is zeer zoet en aangenaam, dog word by ons niet anders ryp als door konst, gelyk de voorige.

Deeze zoorten groeijen veel in *Spanjen*, en daar word, van die welke ontrent *Alicante* in 't Koningryk *Valentia* groeijen, de zoete, aangenaame en sterke *Alicante Wyn* gemaakt, die donker rood, byna zwart is, te weeten, uit de twee laatst gemelde: De witte zoort brengt ook een vette, sterke witte Wyn voort.

TRAMINER-DRUIF. *Vitis*, *Acinis rotundis subrubescentibus dulcibus*. Nobis. Dit is een Duitsche Druif, die in veel Gewesten van Hoog duitschland, daar Wyn wast, geeultiveert word, om datze zoet is en een goede Wyn uitleevert, draagbaar is, en wel rypt; ze maakt maatig groote Trossen, en de Besien zyn rond, bleek-rood, op de wyze als gebakken bleek-roode Steenen. Ze kan ook by ons ryp worden, dog is hier te lande weinig bekent.

VIN TINT. *Vitis acinis nigricantibus*, *succo ruberrimo tinctorio*. Nobis. Dit is een zoort van zwarte of *donker-blauwe Morillen* of *Auvernat*, brengt tamelyk groote Trossen voort, de Besien zyn rond, tamelyk groot, en vast in 't Bosch, van Koleur heel donker-blauw, byna zwart, haar sap is heel hoog-of donker-rood, en sterk vervende, waar van ze de naam heeft; de smaak is tamelyk zoet, dog eenigzints trekkende, hebbende een aardagtige substantie: Ze word by ons bezwaarlyk en dus zeldzaam ryp.

Deeze *Druif* word op veele plaatzen in Vrankryk in de Wynbergen gecultiveed, niet zo zeer om daar alleen *Wyn* van te maaken, maar voornamentlyk om de Wyn van andere roode Druiven, door vermenging met deeze, by de perzing, een hoger, rooder Koleur, en meer Lighaam te geven, waar door die aanzienlyker worden beeter kan duuren.

VROEGE VAN DER LAAN. *Vitis præcox Batavica*, *acinis sublongis*, *albidis dulcibus*. Nobis. Brengt tamelyk groote Trossen voort, de Besien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig van gedaante, van Koleur witagtig, en blinkende als ze wel ryp is, haar Sap is heel zoet en aangenaam, en ze word by ons vroeg en behoorlyke ryp. Deze Druif is door *Adriaan van der Laan*, in zyn tyd *Rentemeester van Rynland* in *Holland*, uit Zaad gewonnen, weshalven ik ze *Vitis Batavica* in 't Latyn, tot onderscheid van andere Druiven, genoemt heb; ze is zeer bequaam om te vervroegen, beeter als de *Paarl-Druif*, schoon ze zoo groot van Besien niet en is, om dat ze niet ligt misbloeit.

Daar word by sommige van een zoo genaamde *Diamand-Druif* gewaagt, maar het is zeeker dat die geen andere zoort, als een welgewassene en wel rype *vroege van der Laan* is, gelyk ik door eigen ondervinding gewaar geworden ben, aan dewelke die naam van *Diamand-Druif* gegeven is, door deeze of geene Liefhebber uit eigen fantasie of goeddunken, gelyk 't meer als te veel gebeurt met allerlei Ooft-Vrugten.

WAATER-ZOET. *Vitis acinis albidis*, *dulcibus aquosis*. Nobis. *Vitis alba dulcis*. J. Bauhui. Brengt tamelyk groote Trossen voor, de Besien zyn rond, vry groot en los in 't Bosch, van Koleur, ryp zynde, witagtig: Ze word vroeg en wel genoeg ryp, maar ze is waaterig, laf en niet zeer verheeven van smaak, en derhalven niet veel waard om geplant te worden. Men moet deeze zoort niet verwerren met de *Paarl-Druif*.

WAATER-ZOET, *met bonte Blaaden*. *Vitis acinis albidis dulcibus*, *aquasis*, *foliis varietatis*. Deeze gelykt in alle deelen aan de voorgaande, behalven de Blaaden, die geel-bond zyn, weshalven ze van de Liefhebbers, om de verscheidentheid van Planten, somwylen gecultiveert word.

Daar is ook nog eene andere bonte zoort, welkers Bladen aan de kanten wit als verzilvert zyn; deeze beide zoorten van Druiven, zyn iets tederder, zo wel in 't groeijen als voortqueeken, als andere *Druiven*.

WILDE DRUIF. *Vitis silvestris*, *Labusca*. C. B. Piro. Tournef Inst. Boerh. J. A. *Vitis foliis palmaso-angulatis*. Linn. H. Clift. Roj. Proev. Brengt matig groote Trossen voort die kort zyn, en dikwyls twee kleine Zyd-trossen hebben; de Besien zyn ook van matig groote, rond, en donkerblauw van Koleur, haar sap is hoog-rood, zynde als ze wel ryp zyn, van een tamelyk geurige dog eenigzints trekkende smaak; de Bladen van deeze Druif zyn wat meer gesneden als van de meeste andere zoorten, en worden hoog-rood van Koleur, voor datze in de Herfst afvallen, hooger als van de meeste andere *blauwe-Druiven*, die doorgaans alle, voor 't afvallen, min of meer rood worden.

Deeze zoort groeit in het Zuidlyke deel van Frankryk, omtrent *Montpelier* in *Languedoc*, *Provence*, als ook in *Italien*, en elders in het wild in de Heggen en Bosschen, aan de Bergen, enz; ze word in die Gewesten zomtyds onder andere *Druiven* by 't Perzen gemengt, om de *wyn* Koleuriger, duurzamer,

zamer, en hertelyker te maaken, voor Menschen die een hertelyke of iets adstringeerende Wyn beminnen; welk gebruik men zegt, dat eerst een zeeker Engelsch Koopman zoude uitgevonden, en aan de Franschen gerecommandeert hebben; weshalven deeze *Druif* nu ook op sommige plaatzen van gemelde Gewesten, in de *wynbergen* gecultiveert word. Voor eenige Jaaren waaren deeze *adstringeerende* roode Wynen ook in deeze Nederlanden, onder de naam van *Pontac*, veel in agting, dog worden nu zeedert korten tyd minder begeert, en niet zonder goede reeden, dewyl ze, behalven de onaangenaamheid van de smaak, ook ongezonder zyn, als de zagte Wynen.

WILDE VYFBLADIGE DRUIF *uit* VIRGINIEN of CANADA. *Vitis quinquefolia canadensis, scandans* Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis folens quinatis, foliolis ovatis seratio* Linn. H. Clift. Roi. Prodr. Deeze zoort is uit *Virginien* of *Canada*, daar ze in 't wild groeit, tot onzent gebragt, niet om de Vrugten, maar om *Prielen*, *Barceaux*, *Muuren*, enz. met te bekleden, waartoe ze zeer bequaam is, om dat ze een mooi Blad maakt, zeer sterk en schielyk opgroeit, maakende in de Zomer veeltyts Loten, van meer als twintig voeten lang; en daarenboven, om dat ze zeer hard is, kunnende de sterkste Vorst, Winden en andere Ongemakken beeter tegenstaan, als by na eenig *Europiaansch* Gewas.

Het verwondert my zeer, dat dit Gewas in de Nederlanden, en Hoog-duitschland zoo weinig tot voorgemelde dingen gebruikt word, te meer, om dat 't ligt te queeken is, makende de Stokken zeer gemakkelyk ende ras Wortels: Wat de Reeden daar van is, weet ik niet, dog zeer waarschynelyk is 't die, om dat men 't gemelde gebruik niet en weet; hoewel reeds voor deezen de Schryvers daar van gesproken hebben, onder andere *Munting* in zyne *waare Oeffening der Planten*. Ik heb dit Gewas ten eerstemaal gezien in de Tuinen van wylen de dappere en vermaarde PRINS EUGENIUS VAN SAVOJEN tot *Weenen*, en van andere voornaame Heeren, alwaar veele Berceaux-werken daar meede bekleed waren, die zeer fraay stonden.

VAN

§. 1. DE KASTANJE-BOOM. Dezelve word in verscheiderhande Talen genoemt, als volgt: In het *Nederduitsch*, Kastanje-boom. Karstanje- en Kristanje-boom (dog kwalyk aldus). *Latynsch*, Castanea. *Fransch*, Chataigner. Maronier. *Hoogduitsch*, Castanien-baum., Kesten-baum. *Engelsch*, Chesnut-Tree. *Deensch*, Castanje-Træ. *Zweedsch*, Castanje-Tree.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Castanje. Karstanje. *Latynsch*, Castanea. *Hoogduitsch*, Kastanie. *Fransch*, Chataigne. *Engelsch*, Ches-nut. *Deensch* en *Zweedsch*, Castanje.

§. 2. By de Botanisten word deze Boom, waar van twee Hooft-zoorten zyn, genoemt,

1. DE GEMENE KASTANJE-BOOM. Castanea sativa. *C. B. Pin.* 418. *Tournef. Inst.* 584. *Boerh. C. A.* 2. 178. Castanea. *Dodon. Lob. J. Bauch.* 1. 121.

Fagus foliis lanceolatis acuté serratis. *Linn. H. Cliff.* 447. *Hort. Ups.* 287. *Mat. med.* 429.

2. DE LAGE VIRGINISCHE KASTANJE-BOOM. Castanea pumila, racemaso fructu parvo, in singulis capsulis echinatis unico. *Bannister. Virg. Catesb. H. Nat. Carol.*, &c.

Fagus foliis ovato-lanceolatis serratis *Roj. Prodr.* 79.

§. 3. Deze Boom, is aan deze noordlyke Landen ook niet eigen, hy bemint de warmer Landen, en daarom word hy veel gevonden in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, het bovenste gedeelte van *Duitschland*, als in de *Paltz*, in den *Elsas*, en elders; niet zo zeer om dat hy hier te Lande niet groeijen zoude, maar om dat deszelfs Vrugten niet ryp worden, of klein en onsmakelyk blyven; beminnende uit zyn Natuur liefst en droge, dog vrugtbare Aarde, en de Berg- en Schaduw-agtige plaatzen. Hy kan de Vorst tamelyk uitstaan, dog geen heel strenge Winters, waar in hy ligt dood vriest, of 'er ten minsten zo veel van scheept, dat hy aan het kwynen geraakt.

§. 4. Daar zyn twee zoorten van de gemene Kastanjen, als Tamme en Wilde; dewelke weer in eenige Onder-zoorten verdeelt worden: Dog waar van het onderscheid alleen bestaat in de grootten smakelykheid der Vrugten Die, welke van de Tamme de grootste Vrugten dragen, worden in *Frankryk*, *Maroniers*, en de Vrugten zelfs *Marons* genaamt; dog welke grootheid en de smaak meest van de deugd des gronds en van de Lands-dauw (*Climaat*) afhangt. De beste zegt men dat omtrent *Lyons* groeijen, en vervolgens in de aangrenzende *Provincien* of *Gouvernements* als in *Provence* en *Languedocq*.

Daar is ook nog een mede-zoort van, die lager en heesteragtig groeit: Ook is 'er een verandering van met mooije bonte Bladen; insgelyks met gesnippelde Bladen, maar die niet als om de verandering van Gewassen van de Liefhebbers *gecultiveert* word.

De twede gemelde zoort (§. 2. No. 2.) groeit natuurlyk in *Carolyna*, *Virginien*, en elders in die Gewesten; zynde een laag Boom- of Heester-gewas, dat kleine Kastanien voortbrengt; dog hier te Lande nog weinig bekent is.

§. 5. Alle deze zoorten beminnen van natuur een goede, drooge, dog vrugtbare zand-grond; in een vaste styve maken ze slegte voortgang; voorts een opene, dog warme voor de Winden gedekte plaats.

§. 6. De *Cultuur* of *Kweeking* van deze Boom is ligt, en geschied door het Zaad of de Vrugten, namelyk de *Kastanjen*, welke, na dat ze de Winter door in vogt Zand te meuken gestaan hebben, of ook zonder dat, in het Voor-jaar in Greppels, die 2½ Voet van malkander gemaakt zyn, ½ Voet diep en wyd, gelegt worden; de opgekomene jonge Boomtjes worden vervolgens na twee á drie Jaren groeijen opgenomen, de Pen-wortel gekort, en in de grote Entery, of op een ander plaats, 2½ Voet van elkander geplant, en onderhouden, tot dat ze groot genoeg zyn, om ze elders te planten, daar ze zullen blyven doorgroeijen.

De *Bonte* en gesnippelde zoorten worden door *Steeking* of zekerder door *Inlegging* vermenigvuldigt; op welke wyze men ook alle andere zoorten voortzetten kan.

§. 7. In *Frankryk*, *Italiën*, en in andere warme Landen, plant men *Alleés* van dit Boom-gewas, die zeer cierlyk ſtaan, als mede *Scheer-heggen*; maar dit wil hier te Lande niet wel gelukken, ten ware in heel goede, hooge, zandagtige gronden, en die met een goede Mantelinge, voor de koude Winden, gedekt zyn. Daarenboven *Heggen* van plantende, die dienen maar vóor verandering van Gewas, dewyl die weinig cieraad geven, alzo ze zeer los en open van Takken, en de Bladen wyd van elkander groeijen.

§. 8. Het *Oeconomiſche* gebruik aangaande, zo dienen de Vrugten veel tot Spyze, niet zo zeer tot noodzakelykheid, als wel tot Na-ſpyze, en verandering, op Collätionen en Gaſtmalen, in de Winter-tydt; wordende tot dien einde onder heete Aſch, dog beter en gewoonlyk over het Vuur, in een Yzeren Pan, langzaam gebraden, waar door ze veel ſmakelyker worden, als rauw zynde; een zaak die in Hoog- en Neder-duitſchland al te bekent is, om 'er veel van te zeggen, en waar heen ze, tot het gemelde gebruik, in overvloed gebragt worden, inzonderheid in deze Landen, door middel van de Zee-vaart. Zommige eeten de gebradene en geſchilde *Kaſtanjen*, in kleine ſtukken geſtoten zynde, ook met *Citroen-zap*, en een weinig *Roze-water* of *Kaneel-water* en *Zuiker*, dat 'er by gedaan word, en gantſch niet onſmakelyk is. Dezelve ſmaken ook heel lekker alleen met Boter, of als vulzel in gebradene Ganzen of End-vogels, enz., als mede met Boeren-kool geſtoofr.

Dog daar dient aangemerkt, dat die gene, welke een zwakke Maag hebben, en die van natuur met Verſtoptheid of Winden gekwelt zyn, zig daar voor een weinig behoren te wagten, dewyl ze zwaar te verteeren zyn, en een ſtoppende wind-makende eigenſchap hebben; ook veroorzaken ze, als men ze te veel eet, Hooftpyn, dog met Peper en Zout of Zuiker en Boter, matig gegeten, zyn ze minder ſchadelyk, en men zegt, dat ze dan een zwak Man op het Paard helpen.

§. 9. In zommige plaatzen van *Italiën*, *Frankryk*, en andere Landen, daar deze Bomen by gehele Boſſchen vol groeijen, als 'er gebrek aan Granen is, of in duure tyden, leven een grote menigte Volks van deze Vrugt, die ze braden en eeten, ook wel Meel van maken en Brood van maken, of met Melk Pappen van kooken.

§. 10. Om de *Kaſtanjen* lang verſch te bewaren, zo doet men ze in een Stenen Pot, ſtrooit daar tusſchen een weinig Zout, maakt de Pot met een Verkens Blaas of anders digt toe, zo dat 'er geen Vogt by komen kan, daar na begraaft men die, omgekeert een halve of heele Voet diep onder de Aarde, en gebruikt in het vervolg daar van naar believen. Of men legt ze op een koele droge plaats op een hoop, en overdekt ze dik met Zant, op dat 'er geen Lugt by kan komen; want de Lugt doet ze bederven.

§. 11. Het Hout, dat heel hard is, word in gemelde Landen, daar die Bomen veel groeijen, en heel groot en dik worden, zeer veel geagt, en gebruikt tot allerlei Timmeragie en andere Huislyke dingen, als, by voorbeeld, tot Balken, Planken, Latten, Kasſen, Wyn- en andere Vaten, Tobben, enz. De Takken worden gebruikt, tot Hoepen om de Vaten, en tot Wynſtoks-palen, enz.

Maar dit Hout deugt niet om te branden, want het kraakt geduurig en de vuurige kolen vliegen om zig heen.

§. 12. Men zegt ook dat de Aſch van dit hout niet goed is tot Loog om het Linnen ſchoon te maken, dewyl ze, in plaats van het zelve te zuiveren, vol Vlekken maakt, die 'er nooit weer uit gaan.

Van de *Kaſtanje Equine* of *Maroniers d'Inde*, zullen we hier na in de *Plantagie-Tuin* ſpreken.

VAN DE

§. 1. OKERNOTE-BOOM. Deze Boom word genaamt in verſcheiderhande Talen, aldus; in het *Nederduitſch*, Okernote-boom. Wal-note-boom (om dat men die op zommige plaatzen veel op de Wallen der Steden plant). Grote Note-boom. *Latynſch*, Nux juglans vel Regia. *Hoogduitſch*, Nuſz-baum. Wal-nuſz-baum. Welſche-nuſz-baum. *Franſch*, Noyer. *Engelſch*, Nut-Tree. Wal-nut-Tree. *Deenſch*, Nödder-Træ. Wal-nödder-Træ. *Zweedſch*, Wal-nödder-Tree.

§. 2. By onze Botaniſten voert hy de volgende Latynſche benamingen, en daar zyn twee Hooftzoorten van, als

1. DE GEMENE OKER-NOOT. Nux juglans ſive Regia vulgaris. *C. B. Pin.* 417. *Tournef. Inſt.* 581. *Boerh. J. A.* 2. 175.

Nux juglans. *Dodon. Lob.*

Juglans foliolis ovalibus glabris ſub ſerratis; omnibus fermé ſubæqualibus. *Linn. H. Cliff.* 44 *Hort. Upſ.* 286. *Mat. med.* 430. *Raj. Prodr.* 81.

2. DE VIRGINISCHE OKER-NOOT. Nux juglans virginiana nigra. *Herm. H. L. B.* 452. tab. 453. *Catesb. H. Nat. Carol.* &c. 1. pag. 67. tab. 67.

Juglans foliolis lanceolatis, argutè ſerratis (tomentoſis); ſuperioribus minoribus. *Linn. H. Cliff.* 429. *Gronov.* Virg. 189. *Roj. Prod.* 82.

§. 3. Van de gemene zoort, die zo wel in deze Landen, als inzonderheid in andere, die hooger leggen, veel gevonden word, en bekend genoeg is, zyn weer eenige veranderingen, die nogtans meeſt alleen verſchillen in de groot- of kleinheid, lang- of rondvalligheid der Vrugt, in de zagt- of hardheid der Schelpen, en in de ſmaak. Deze volgende zoorten worden het meeſt gevonden..

1. De *gemene Oker-noot*, ook *Keulſche Oker-noot* genoemt. Deze is meeſt rond van gedaante of matig groot, hebbende een harde ſchelp, en word het meeſt gevonden.

2. De *vroege Oker-noot*. Deze verſchilt weinig van de vorige, dan alleen daar in, dat ze wel een Maand vroeger ryp word.

3. De *gemene Oker-noot met een roode Pit*. Deze verſchilt niet van de voorgaande, dan alleen dat de Pit met een min of meer rood vlies overdekt is; zynde anders wit of geelagtig.

4. De


Kastanje.


Ockernoot.

4. De *gemene Oker-noot met een dunne Schelp*, ook *Kraak-noot*, en in Holland *Kraai-bekjes* genoemt. Deze zyn bekwaam groot en een weinig langwerpig van gedaante, inzonderheid omtrent de punt, alwaar ze zomtyds byna geen Schelp, en maar een dun Vlies hebben; invoegen dat men ze ligt tusschen de Vingers kraken kan, waar van ze de naam van *Kraak-noot* verkregen hebben. Dezelve worden van zommige voor de smakelykste en waardigste geagt.

5. De *Steen Oker-noot*, ook *Ronde Oker-noot* genoemt: Deze is rond van gedaante, hebbende een nog veel harder Schelp als de eerstgemelde *Keulsche-noot*, waar in de Pit zeer vast besloten zit, zo dat men moeite heeft die 'er uit te pluizen; weshalven dezelve onder alle het minste gerekent word.

6. De *Tros-Oker-noot;* aldus genoemt om dat 'er vele Noten, zomtyds 7 á 8 en meer, in een Tros by malkander zitten, daar de overige maar 2, 3 á 4 by malkander groeijen; deze vallen doorgaans rondagtig, klein en hard van Schelp, weshalven ze weinig geagt worden; zynde anders zeer draagbaar.

7. De *Dubbelde groote Oker-noot*, ook *Paarde-noot* genoemt; deze zyn heel groot en dikwils wel eens zo groot als de gemene eerstgenoemde zoort, maar dik-schelpig, met weinig Pit, dat voois en wateragtig, en van weinig geur is; daarenboven is de Boom de ondraagbaarste van alle, en derhalven van weinig waarde.

8. De *groote Fransche Oker-noot*, deze komt veel overeen met de eerstgemelde gemene Oker-noot, maar is groter en niet zo hard-schillig en dus van de beste.

§. 4. Behalven deze gemelde, zyn 'er nog drie andere veranderingen, bestaande meest in de Bladen, als 1. Met gesnippelde Bladen. 2. Met getande Bladen. 3. Met bonte Bladen. Alle welke gemelde zoorten door den tydt uit het Zaad voortgekomen zyn.

§. 5. Waar deze Note-bomen eigentlyk natuurlyk in het Wild groeijen, schynt onbekent te wezen. De vreemde gemelde zoort (§. 2. No. 2.) groeit in *Virginien* en andere daar omtrent gelegene Landstreken, en is hier te Lande weinig bekent, als by de Liefhebbers van buitenlandsche Gewasſen.

§. 6. De *Oker-noote-boom* begeert van natuur een hooge, drooge, vrugtbare, liefst zandagtige grond, en een opene ruime Lugt: In vogte Zand- en nog minder in natte styve Klei-gronden, wil ze niet wel aarden. Hy kan on ze Winter-koude vry wel tegenstaan, maar geen strenge Vorst, waar door hy als dan dikwils aan het kwynen raakt, zo niet geheel dood vriest, inzonderheid jonge Bomen, gelyk in het Jaar 1740 op veel plaatzen in Neder- en Hoog-duitschland gebeurt is; zynde inzonderheid de *Virginische* zoort nog tederder.

Edog in zodanige gevallen moet men de Bomen niet aanstonds geheel weg doen, maar *Kandelaren* (dat is), de Takken afsnoeijen, of maar de door de Vorst bevrorene en verstorvene Takken wegsnoeijen, waar door ze dikwils weer te regte en in fleur geraken, gelyk ik ondervonden heb; ten ware ze geheel dood gevroren zyn.

§. 7. De Voortteeling dezer Bomen geschied door de Noten, op die wyze als de *Kastanje-boom;* zal alleen nog maar zeggen, dat men daar toe altyd van de beste, dunschilligste, grootste, en smakelykste nemen moet; evenwel is men niet verzekert, dat de daar uit voortkomende Bomen zodanige goede Vrugten zullen voortbrengen als men gezaait heeft; door dien daar uit, even als uit het Zaad van alle andere Ooft-vrugten, verschillige, en doorgaans alle de voorbeschrevene zoorten voortkomen; dog als men goede zoorten van Noten tot de Zaaijing gebruikt heeft, zullen de meeste goede Vrugten geven.

Voorts is aan deze Bomen weinig cultuur nodig, als ze wel geplant zyn, daar ze zullen blyven doorgroeijen, en daar valt weinig aan te snoeijen, alleen neemt hier en daar de Takken weg, die het fatzoen der Kroon bederven, of verwarring veroorzaken; dezelve voor het overige in alle vryheid latende groeijen. Het welk ook met de *Kastanje-boom* en andere diergelyke dient in agt genomen.

§. 8. Men moet zig wagten deze Bomen veel in de Hoven, digt by of omtrent andere Boom-gewasſen, te planten, want dewyl ze sterk bewortelen, en veel voedzel, om te groeijen, nodig hebben, ook grote kronen maken, zo benemen ze andere naby staande Gewasſen de kragt, verdrukken dezelve, en doen ze zekerlyk bederven: Om dieree den zo plant men ze meest op byzondere Cingels, of op *Avenuen*, buiten de Tuinen, en elders; en dewyl ze zeer groot en uitgebreid, in goede gronden, kunnen worden, zo moet men ze niet digter als 30 á 25 Voeten van malkanderen planten.

§. 9. Het gebruik diens aangaande, zo dienen voor eerst de Noten tot Spyze, niet zo zeer tot het nodige voedzel, als wel, gelyk de *Kastanjen* en andere Vrugten, tot Na-disch (*Desert*), snoepery en verciering der Tafels, by Gastmalen, enz.; zynde zeer smakelyk, inzonderheid als ze versch zyn, en ze worden geagt heel gezond te wezen, goed voedzel en bloed te maken, en de mannelyke kragten te versterken, te weten de versche *Noten*, want de drooge zyn zo gezond niet, verwekkende een rauwe Keel, Hoest, en Hoofdpyn; dog deze worden veel verbetert en gezonder, als men ze voor het gebruik wat in Water of Wyn laat weeken, en dan het Schilletje van de Pit aftrekt. De SCHOLA SALERNITANA zegt 'er aldus van, *Post pisces nuces, post carnea Caseus adsit;* dat is: Na de Visch moet men Noten, en na Vleesch Kaas eeten; de reden daar van word van de *Doctoren* verklaart, aldus, dat, dewyl de Visch een lymig Voedzel in de Maag veroorzaakt en ligtelyk bederven, zulks verbetert word door het eeten van *Noten*, dewyl die een verwarmende en de *koking* bevorderende eigenschap hebben.

§. 10. Om de *Noten* lang versch te bewaren, zo moet men daar mede handelen, na dat de Bolsters afgedaan zyn, even als van de *Kastanjen* gezegt is (§. 9.)

§. 11. Eenige *Noten* met *Wynruit-bladen*, *Vygen*, en een weinig *Zout* dikwils gegeten, was het *Conservatie-middel* tegen de Pest en andere besmettelyke Ziektens, van den beruchten Koning *Methridates*, Autheur van het bekende *Antidotum*, genaamt *Methridaat*.

§. 12. Daar word ook een *Olie* uit deze *Noten* geperst, dat tot veelerley gebruik dient, want in die Landen, daar de *Noten* veel groeijen, als in *Duitschland*, *Braband*, *Frankryk*, *Savooyen*, enz., gebruiken het de gemene Menschen niet alleen tot branding in de Lampen, maar zelf ook tot Spys-

bereiding,

bereiding, in plaats van Boter, dewyl het zeer zoet is; en uit hoe verscher *Noten* hoe beter en smakelyker de *Olie* is. De oude Noten geven wel meer Olie, maar dat is zo smakelyk niet.

§. 13. Die *Olie* word ook zeer geagt en veel gebruikt van de Schilders, als mede van de Olie-verwers, of Kladders, om 'er Olie verwen van te maken, tot Schilderyen, aanstryking en beschildering van allerley Hout en ander Werk.

§. 14. De groene onrype *Noten* worden ook in welgestelde Huishoudingen veel in *Zuiker* of *Honig* geconfyt, welke *Confytuur* een zeer aangenaam Maag- en Hert-versterkend Middel is, voor zwakke en zieke Menschen.

De manier om ze te *Confyten*, is aldus: Neemt onrype *Noten*, eer de Schelpen hard zyn, welk omtrent *St. Jan* is, hoe groter hoe beter, of ten minsten hoe oogzienlyker, zynde de Dubbelde zoort om die reeden hier toe het best, schilt dezelve duntjes, (dog andere schillen ze niet), steekt dan aanstonts met een dikke lange Spelde of Priem hier of daar rondom gaatjes door, en legt ze voorts, om dat ze anders zwart worden, in versch Water, en laat ze daar in een dag 5 á 6 staan, het Water dagelyks vernieuwende, om 'er de bitterheit uit te trekken; daar na kookt ze in een ketel met Water, waar in een weinig Salpeter gedaan is, langzaam, tot dat ze beginnen week te worden, vervolgens, doet ze uit het Water, laat ze op een Teems verlekken, en lardeert ze dan ieder met eenige Kruid-nagels, en zo gy wilt, met versche *Oranje-* of *Citroen-schil*, in dunne snippels gesneden, en met wat *Kaneel*: Doet ze vervolgens in een matig dikke *geclarificeerde Syroop*, op die wyze bereid zynde als te voren by de *Peeren* klaar aangewezen is, en laat ze daar in zagtjes koken, tot dat de *Syroop* zyn behoorlyke dikte heeft; doet de *Noten* dan in een Stenen verglaasde *Pot*, of in een *Confituur-glas*, giet 'er de *Syroop* over, en bewaart ze, wel toegesloten, op een drooge plaats tot het gebruik: Maar men moet zorg dragen, dat de Noten wel met de Syroop overdekt blyven, om dat ze anders bederven. Men kan tot dien einde zuivere stukken van Leysteen boven over de Noten leggen, om ze onder de Syroop te houden.

Zommige doen de *Speceryen*, als *Nagels*, *Muscaat*, en *Kaneel*, fyn gestoten zynde, eerst by de Syroop, in het laatste van het kooken, of in de warme Syroop, die men over de *Noten* in de *Pot* giet, dat ook niet te veragten is, want de geur en kragten der *Speceryen* dus zo veel niet vervliegen.

Indien men 'er een weinig *Amber* byvoegt, zal de *Confectie* nog geuriger en hert-sterkender worden.

§. 15. Om de *Noten* in *Honig* te *Confyten*, dit geschied ten eenemaal op de zo eevengemelde wyze, alleen dat men, in plaats van *Zuiker-Syroop*, *Honig* gebruikt, die, door koking, wel geschuimt en gezuivert is; dit is min kostbaar als met Zuiker, egter niet minder deugdzaam, hoewel in allen zo smakelyk niet voor keurige Monden.

§. 16. Uit de onrype *Noten* kan ook een heerlyk geestig Water *gedistilleert* worden, dat zeer gezond is, zoo wel uitterlyk als innerlyk; maar dewyl dit meer *Medicinaal* als *Oeconomisch* is, zo zal ik de toebereiding hier niet, maar mogelyk op een andere plaats in het vervolg beschryven.

§. 17. De buitenste groene Schillen, of de Bolsters der *Noten*, dienen voor de Verwers van Linne-, Wolle-, en Zyde-Stoffen, om daar aan een bruine Koleur te geven. Ook gebruiken ze de Kist- of Kabinet-makers, en Schrynwerkers, heel veel, om de Kabinetten en ander eierlyk Houtwerk, met schone bruine Koleur te verwen, en na Note-bomen Hout te doen gelyken.

§. 18. Het Hout en de Wortels dezer Bomen, zyn zeer dienstig en worden veel geagt, om daar allerlei fyne Kabinet-, Tafel-, Lyst- en andere eierlyke Kistmakers- en Draaijers-Werken van te maken; het is hard, sterk, en schoon bruin van Koleur.

Het is ook een heel goed Brand-hout, dog wegens het zo even gemelde gebruik, word het daar toe, hier te Lande, weinig gebruikt, ten ware het Afval en de Takken.

§. 19. Zommige oude Schryvers melden, dat de Schaduw van deze Boom zeer ongezond zy, als een Mensch daar lang onder vertoeft; dog dit heb ik nooit kunnen bevinden; nog gehoort in onze tyden en Gewesten bevonden te zyn; even zo weinig als dat deze *Boom* en de *Eiken-boom*, digt by elkander staande, malkander zouden hinderlyk zyn, en, zo niet alle beide, ten minsten een daar van zoude bederven.

§. 20. Zo is het ook gelegen met het zeggen van zommige Autheuren en vele Hoveniers, die veeltyds maar alles blindelings, zonder kennisse, en onderzoek nababbelen, dat deze *Boom* (gelyk ook de *Kastanje-boom*) beter zoude dragen, wanneer dezelve braaf met Stokken geslagen word, te weten, in de Herfst, om 'er de rype Vrugten af te slaan; waar uit dit Latynsch *Versje* by de Ouden ontstaan is:

Nux, Asinus, Mulier, simili sunt lege ligata:
Hæc tria nil fructus faciunt, si verbera cessans.

Maar dit slagen zal den *Note-boom* geenzints vrugtbaarder maken, zo hy uit zyn natuur niet vrugtbaar is, en deze *Boom* beklaagt zig met regt over deze of diergelyke behandeling, zodanig als in het volgende *Versje* uitgedrukt is:

Nux ego juncto viæ, cum sim sine crimine vitæ,
A populo saxis prætereunte petor:
Nil ego peccavi! nisi si peccare fatemur,
Annua cultori Poma referre suo.

VAN DE

VAN DE

§. 1. HAZELNOTE-BOOM. Deeze Heester-agtige Boom, of Heester, word in verscheide Talen genoemt: In 't *Nederduitsch*, Hazel-noote-boom. Hazelaar Kleine Noote-boom. *Latynsch*, Corylas. *Hoog-duitsch*, Hazel-nusz-baum. Hazel-staude. *Fransch*, Noisettier. Avelanier. Coudrier. *Engelsch*, Hasle-Tree. *Deensch*, Hasle-Træ. *Zweedsch*, Hazel.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Hazel-noot. *Latynsch*, Nux avellana. Nux pontica. Nux præneſtina. vel Heracleotica. *Hoog-duitsch*, Hazel-Nusz. *Fransch*, Noisette. Avelaine. *Engelsch*, Hasle-Nut. *Deensch*, Hesle. Nod. *Zweedsch*, Hazel-Nod.

By de Botanisten voert deeze Boom de volgende Latynsche Naamen; Corylus sylvestris. *C. B. Pin.* 418. *Tournef. Inst.* 581. Boerh. J. A. 2. 176.

Corylus. *Dodonæis.*

Corylus sylvestris. *Lob.*

Corylus stipulis ovatis obtusis *Linn. H. Cliff.* 44. *Flor. suec.* 787. *Mat. med.* 431. *Roy. Prodr.* 81.

§. 2. Daar zyn ook verscheide zoorten van dit Struik-of Heester-agtig Gewas, die men in 't algemeen onderscheid in wilde en tamme. Onder de tamme zyn de volgende de bekendste.

1. De *Roode Lampertynsche* of *Roode Pit noot*, ook *Roode Baard noot* genaamt; deze is middelmatig groot, vry lang van stuk en geheel in de buitenste Schil of Bolsters bedekt, die ook sterk getakkelt of gekartelt zyn, waarom deze Noot *Baard-noot* heet: Haar Pit is geheel rood van buiten, en de Schelp, die ze bedekt, is ook bruin-roodagtig, en de Steelen en Bladen zyn ruwer als andere zoorten.

Daar is ook nog een verandering, van de vorige in alles gelyk, behalven dat de Pit wit is, ook is de Schelp in allen zo ros niet, wordende *witte Lampertynsche* en ook *Celler-noot* genoemt: Deze twee zoorten worden het smakelykst van allen geagt en worden ook het eerst ryp.

2. De *Zeeuwsche*, of *Engelsche*, ook *Dubbelde Hazel-noot* genoemt; is heel groot, kort, rondvallig; en niet geheel tot aan het uiteinde met de Bolsters overdekt; voorts zeer dik en hard van Schelp, dog vol van Pit, en zeer smakelyk, draagt ook wel, en is derhalven waardig geplant te worden.

3. De *Groote Spaansche*, *Fransche* of *Lionsche Hazel-noot*, deze is ook heel groot en rondvallig, gelyk de vorige, maar doorgaans wat oneffen of kantig, en niet zo vol van Pit, ook ondraagbaarder, waar door ze van de vorige onderscheiden word.

4. De *Tros-noot*, aldus genoemt, om dat vele Noten 6, 7, 8 en zomtyds meer in een Tros by malkander groeijen, daar de andere zoorten maar 2, 3 á 4 Noten by elkander hebben: Ze zyn matig groot, rondvallig, en niet geheel gedekt met de Bolsters, gelyk de twee voorgaande, ook niet zo smakelyk.

5. *Turksche* of *Constantinopelsche Hazel-noot. Corylus Byzantina.* Herm. H. L. B. 191. *Avellana peregrina humilis.* C. B. Pin. 415. *Avellana Byzantina.* J. Bauh. 1. 270. *Corylus Byzantina altissima & maxima.* Boerh. J. A. 2 176. *Corylus stipulis linearibus acutis.* L. H. Cliff. 448. Roj. Prodr. 81. Deze zoort vind men hier te Lande weinig anders als by de Liefhebbers: Ze wast in *Turkyen*, zelden over drie en zes Voeten hoog, maar hier te Lande, uit Zaad voortgekweekt zynde, word ze hoger, en zelfs dikwils veel hoger en groter als de vorige gemelde Noten; ze brengt 1, 2 á 3 Noten by malkander voort in een Bolster, die groot, dik, ruig en wollig van buiten is; de Noot is wel groot, maar de Pit zeer zoet en aangenaam, dog met een harde Schelp overdekt.

§. 3. De *wilde*, *gemene* of *enkelde Hazel-noten*, wassen zo wel in *Neder-* als *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, in het wild, in de Heggen en in de Bosschen, en op vele plaatzen in zeer grote menigte; ze zyn van verscheide zoorten, welk onderscheid egter meest bestaat in de lang- of kortheid, groot- en kleinheid der Vrugt, en dik- of dunheid der Schil, wassende doorgaans in Trossen by elkaar, als de voorgemelde *Tros-noten* (No. 4.): Het zyn die, welke men hier te Lande by menigte te koop vind, dewelke in die Landen daar ze veel in het wild groeijen, ingeoogst, en vervolgens verkogt, en overal verzonden worden: Dezelve in de Tuinen geplaatst, verbeteren zeer.

§. 4. De *Hazelaar* neemt met allerlei gemene, dog niet alle slegte Gronden voor lief; nogtans bemint hy van Natuur de zandige, en drooge gronden, weshalven men ze by ons veel op de Sloots- en Gragts-kanten stelt. Hy wil ook in wat beschaduwde plaatzen heel wel tieren, maar niet onder andere heel grote uitkronende Bomen, waar onder hy bederft; gelyk dit blykt door deze ondervinding, dat men die in het wild niet onder de grote Bomen in de grote Bosschen groeijende vind, maar wel in de kleine Bosschen of Beemden en in de Heggen tusschen andere Struik-gewassen; en zo hy nog al onder de grote Bomen groeit, zo zal hy nogtans daar zeer onvrugtbaar zyn: Hy vreest wyders geen koude nog ongemakken des Winters, die hy wel tegenstaan kan.

§. 5. De Voortkweking geschied op tweederlei wyze, als 1. en hoofdzakelyk door afscheuringe van de by de Wortel uitgelopene jonge Spruiten, die ze overvloedig voortbrengen; welverstaande, als de oude niet ver-ent zyn, moetende men tot dien einde, zo de Uitlopers boven de grond uitgelopen zyn, dezelve met Aarde aanvullen om Wortels te spruiten. 2. Door Zuiging op de gemelde Uitlopers, of op de uit het Zaad gewonne Stamtjes, door welke Zoging de Noten vergroot worden.

Om ze van het *Zaad* te kweken, worden de *Noten* van de beste zoort, na dat ze de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan hebben, in het Voor-jaar in Greppels gelegt, gelyk de *Wal-noten* en *Kastanjen*, dog wat dikker of digter, dewyl dezelve veeltyds niet alle opkomen, en zo ze wat te digt opgekomen zyn, kan men de overvloedige uittrekken.

§. 6. Te Snoeijen valt aan deze Boom of Struik niets, ten ware alleen hier of daar eenige grote Takken, als hy naar ons oogmerk wat te wild groeide, als mede de Zuigers en de overvloedige Uitlopers;

lopers; zynde het de Natuur van deze Struik, dat hy liever Struik-wyze, en zo als het de Natuur opgeeft, groeijen wil, dan cierlyk gesnoeit te worden, wanneer hy ook vrugtbaarder is.

Indien de Struik wat oud, en daar door minder groeijende en onvrugtbaar geworden is, zo moet men die tot aan de Wortel toe afkappen (namelyk indien die niet ver-ent is, anders moet zulks geschieden even boven de Enting of Zuiging), waar door hy weder schoon nieuw Hout maken en vrugtbaar worden zal.

§. 7. Betreffende het Gebruik der *Hazel-noten*, dezelve dienen, even als de *Kastanjen*; *Oker-noten*, enz., tot Na-disch, verciering der Tafels, enz., ze worden by aanzienlyke Lieden het smakelykst, en dus het meest geagt, als ze, ryp geworden zynde, met de Bolsters op de Tafels verschynen; gevende dit t'effens ook aan de Tafel zittende Perzonen een aangenaam *Amusement*, met die zelfs uit de Bolsters te halen, en te kraken; zynde de versche Noten ook gezonder als de droge, ze geven een goed voedzel, en maken vet, dog vereischen een gezonde Maag, dewyl ze wat hard te verteeren zyn, inzonderheid de drooge oude Noten; en wat te veel gegeten, veroorzaken ze een ruwe Keel en Hooftpyn, enz.

§. 8. Men kan uit de versche of niet al te oude Noten, een Melk toebereiden, het zy met Water of Melk, zynde dit laatste beter; op dezelve wyze als te voren van de *Amandels* gezegt is, die gezond en voedzaam, dog niet zo smakelyk is als de *Amandel-melk*, maar ze word zeer geprezen voor Menschen die met Graveel gekwelt zyn, als mede die de Buikloop hebben.

§. 9. Om deze Noten lang versch te bewaren, zo doet men als te voren van de *Kastanjen* gezegt is.

§. 10. Het dunne Schaafzel van dit Hout, word dienstig geagt, om dikke, trouble Wynen en Mosten, binnen 24 Uuren helder en klaar te maken, daar in geworpen zynde.

VAN

§. 1. DE MISPEL-BOOM. Dezelve heet in het *Nederduitsch*, Mispel-boom. Mespel-boom. Nestel-boom. *Latynsch*, Mespilus. *Hoogduitsch*, Mispel-baum, of Mespel-baum. *Fransch*, Neflier. *Engelsch*, Metlaar-Tree. *Deensch*, Mespel-Træ. Abe-röf. *Zweedsch*, Mespel-Træ.

De Vrugt zelfs word genoemt in het *Nederduitsch*, Mispel. Mespel. *Latynsch*, Mespilus. *Hoogduitsch*, Mispel *of* Mespel. *Fransch*, Neffle. *Engelsch*, Metlaar. *Deensch*, Mespel. *Zweedsch*, Mespel.

By de Botanisten of Kruid-kenners heeft hy de volgende Namen.

Mespilus Germanica, folio laurino sive Mespilus sylvestris. *C. B. Pin.* 435. *Tournef. Inst.* 641. *Boerh. Z. A.* 2. 256.

Mespilus vulgaris. *J. Bauch.* 1. 69.

Mespilus. *Dodon. Lob.*

Mespilus foliis lanceolatis integerrimis subtus tomentosis, calycibus acuminatis. *H. Cliff.* 189. *Hort. Ups.* 129. *Mat. med.* 236. *Roj. Prodr.* 270.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-zoorten van, als, *wilde* en *tamme*, van deze vind men meer verscheide zoorten, die in grootte en gedaante verschillen, dog by ons worden voornamentlyk deze drie zoorten gecultiveert, als, de *Zoete-*, *Zuure-* of *Ampere-*, en *Spiegel-Mispel*; waar van de twede zuuragtig van smaak, maar de eerste zoeter en aangenaam is, en de derde zoort verschilt nergens in van de eerste, dan dat ze gladder en glinsterende van Schil is, inzonderheid als ze na 't plukken wat gelegen heeft. Deze *tamme* Vrugten zyn veel groter en gladder van gedaante en wyd-oogiger als de *wilde*, die klein, ronder of langwerpig en ook zuurder van smaak is, en de Boom is met Doorns bezet, groeijende op veel plaatzen in *Duitschland*, *Frankryk*, *Braband*, en elders in het wild, in de Heggen en Bosschen.

§. 3. De *Mispel-boom* wil in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, en bemint het Vogt, weshalven men die in deze Nederlanden veel aan de Waters-kanten plant; hoewel hy op andere plaatzen niet minder groeit. Hy vreest geen Vorst nog andere Wintersche ongemakken, en geeft doorgaans Jaarlyks vele Vrugten.

Men Plant 'er ook wel *Scheer-heggen* van, maar behalven dat die niet of weinig dragen, zo staan ze ook niet zeer cierlyk.

§. 4. Dezelve word voortgeteelt door middel van *Enting*, of *Zuiging* op *Quee-*, *Hagedoorn-*, of op *jonge uit het Zaad geteelde Mispel Stammetjes*, welke laatste daar toe het beste zyn, dewyl daar op veel groter en ook smakelyker worden: De *Zaailingen* niet verent wordende, brengen doorgaans kleine, slegte Vrugten voort, en komen langzaam aan het dragen.

Men kan ze ook van *Uitlopers* kweken, die goede Vrugten geven, te weten, als de Moeder-Struik van goede zoort, en niet verent is: Anders *Ent* of *Zuigt* men op deze *Uitlopers*, die men overvloedig kan doen voortkomen door middel van Afkapping aan een oude Boom, omtrent de grond.

Om jonge *Mispel-bomen* uit het *Zaad* te kweken, zo word het Zaad, zynde de *Korls* of zogenaamde *Steenen*, die men in de Vrugt vind, in het Voorjaar, na dat het de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan heeft, in kleine Greppels gelegt, of op een Bedde gezaait, en wel diep ondergehakt: De jonge opgekomene Boomtjes worden vervolgens 2 á 3 Jaren oud zynde, in de *Entery* op 1 á 2 Voeten verplant, haar als dan de Pen-wortels ontnemende; en dus 1 á 2 Jaren gestaan hebbende, kan men ze Enten: Wil men ze *Zuigen*, zo plant men ze by de oude Bomen, wanneer ze bekwaam dik geworden zyn.

§. 5. De *Vrugten* of *Mispels* kunnen niet eerst, gelyk bekent is, gegeten worden, dan na dat ze een tyd lang gelegen hebben en week geworden zyn; dan worden ze van zommige voor een lekkere Vrugt gehouden, en nevens andere Vrugten voor een Na-gerecht of Banquet opgedischt; dog andere houden

TAB. XI.

Haselnoten.



TAB. XII.

Mispel.



den ze voor weinig smakelyk, en dus in weinig waarde, te meer, om dat ze, als ze week en bekwaam om te eeten zyn, het aanzien hebben, als of ze verrot waren; het komt 'er zekerlyk hier mede, gelyk met allerlei andere Vrugten, op den Liefhebber aan.

Men legt ze gewoonlyk, na het plukken, op of in het Stroo te meuken, maar dan moet men op letten, dat zulks versch en niet muf of stinkende zy, om dat anders de Mispels een stinkende geur daar van verkrygen: Men moet de Mispels ook in de Herfst niet te vroeg plukken, maar de eerste Vorst 'er een weinig laten over gaan, waar door ze smakelyker worden.

§. 6. Het Hout van deze Boom is zeer hard en taay, en derhalven veel geagt en gezogt, tot Molen en andere Werken die hard Hout vereischen. Het is ook een goed Brandhout.

§. 7. Daar zyn nog eenige Mede-zoorten van dit Gewas, die zomtyds in de Tuinen gekweekt worden, als volgt:

1. De LAAGE of NAANTJES-MISPEL, met roode Vrugten.

Chamæ-Mespilus Cordi & Cotoneaster folio rotundo non serrato. *C. B. Pin.* 452.
Cotoneaster. *J. Bauh.* 1. 73.
Chamæ-Mespilus. *Lob.*
Mespilus humilis folio mali cydoniæ rotundo non serrato. *Herman. H. L. B.* 424.
Mespilus folio subrotundo, fructu rubro. *Tournef. Inst.* 642. *Boerh. J. A.* 2. 257.
Mespilus foliis ovatis integerrimis. *Linn. H. Cliff.* 189. *Flor. suec.* 403. *Roj. Prodr.* 271. *Hall. Helv.* 352.

2. De LAAGE MISPEL-BOOM, met roode Vrugten en gezaagde Bladen.

Cotoneaster folio oblongo serrato. *C. B. Pin.* 452.
Cotoneaster forté Gesneri. *Clus. H. & Pann.*
Mespilus humilis folio malo cydoniæ oblongo, serrato. *Herman. H. L. B.* 424.

3. De LAAGE of NAANTJES-MISPEL, met zwarte Vrugten.

Alni effigie lanato folio minor. *C. B. Pin.* 452.
Dyopsyrus. *J. Baub.* 1. 75.
Mespilus folio rotundiore, fructu nigro subdulci. *Tournef. Inst.* 642. *Boerh. J. A.* 2. 257.
Amelanchier Gallorum. *Lob.*
Vitis Idæa. 3. *Clus. H & Pann.*
Mespilus inermis, foliis ovatis serratis acutis. *Linn. H. Cliff.* 189. *Roj. Prodr.* 271.

4. De NAPELSCHE MISPEL, *Azerole* genoemt.

Mespilus Apii folii laciniato. *C. B. Pin.* 453.
Cratægus Apii folio laciniato. *Tournef. Inst.* 633. *Boerh. J. A.* 2. 248.
Mespilus Aronia veterum. *J. Baub.* 1. 67.
Mespilus Aronia. *Dodon. Lob.*
Cratægus foliis cordatis acutis, laciniis acutis serratis. *Linn. H. Cliff.* 187. *Roj. Prodr.* 271.

§. 8. De eerste zoort, die roode Vrugten of Besien voortbrengt, welke naar de Haag-doorn Besien gelyken, dog groter zyn, groeit in de Gebergtens van *Hoog-duitschland*, *Ongarien*, *Oostenryk*, *Zwitzerland*, *Frankryk*, *Zweeden*, en elders.

De twede zoort schynt maar een veranderng van de vorige, hebbende gezaagde Bladen, en groeit in dezelfde Landstreken, dog word minder gevonden.

De derde zoort, die zwarte zoetagtige Besien draagt, groeit ook in de Gebergtens van de gemelde Landen, dog meer in de warmer Landen, als in *Ongarien*, *Italien*, *Languedocq*, *Provence*, enz.

De vierde zoort groeit ook in de warme Landen van *Frankryk* en *Italien*, en inzonderheid in het Koningryk van *Napels*, *Cicilien*, en elders. Dezelve gelykt veel, zo in de Bladen als Vrugten, naar de Haag-doorn, dog die in alle deelen veel groter zyn.

De Vrugten komen ook by Trosfen voort, en zyn, wel ryp zynde, schoon rood van Koleur, en aangenaam zoet, iets rynsagtig van smaak; dog men vind in de gemelde Gewesten verscheide zoorten daar van, aangaande de Vrugten.

§. 9. Aangaande de *Cultuur* van deze weinig by ons bekende Gewasfen, dezelve kunnen hier te Lande door *Uitlopers* of *Inlegging* voortgeteelt worden: De drie eerstgemelde (§. 7. No. 1, 2, 3.) verdragen onze Winter-koude, op een warme plaats geplant staande, tamelyk wel, inzonderheid de twee eerste, maar de vierde, of de *Azerole* is tederder, kunnende geen Vorst, zonder te vergaan, doorstaan, weshalven dezelve van de Liefhebbers van vreemde Gewasfen in Potten of houte Bakken gehouden word, om ze 's Winters in het Oranje-huis te overwinteren, en, om 'er Vrugten van te bekomen, dezelve Zomers tot dien einde in een Trek-kas voortzetten; hebbende op deze wyze voor dezen 'er in Duitschland Vrugten van gezien en geproeft, die heel aangenaam van aanzien en smaak waren. Daar is ook nog een verandering van *Azerole* die dubbelde Bloemen geeft. Dog dit zy hier genoeg gezegt van deze vreemde buitenlandsche Gewasfen, dewyl we hooftzakelyk tragten te spreken van zodanige die ons *Climaat* kunnen in de open Grond en Lugt vervelen, en daar benevens tot eenig gebruik in de Tuinen en Huishouding dienen.

VAN DE

§. 1. MOER-BESIE-BOOM. Deze Boom word genaamt in het *Nederduitsch*, Moer-besie-boom. *Latynsch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maul-beer-baum. *Fransch*, Meurier. *Engelsch*, Mulberry-Tree. *Deensch*, Morbör-Tree. *Zweedsch*, Mulbör-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Moer-besie. *Latynsch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maulbeer. *Fransch*, Meure. *Engelsch*, Mulberry. *Deensch*, Morbör. *Zweedsch*, Mulbär.

§. 2. Hier van worden Vier zoorten gevonden, als:

1. De

1. DE ZWARTE MOER-BESIE.

Morus fructu nigro. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerh. J. A.* 2. 209.
Morus nigra. *J. Bauh.* 1. 118.
Morus. *Dodon.*
Morus eelsa offieinis. *Lob.*
Morus foliis cordatis hispidis. *Linn. H. Cliff.* 441. *Hort. Ups.* 283. *Mat. med.* 422. *Roj. Prodr.* 211.

2. DE KLEINE ZWARTE MOER-BESIE, met fraai gesnippelde Bladen.

Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato. *Tournef. Inst.* 589.

3. DE WITTE MOER-BESIE.

Morus fructu albo. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 589. *Boerh. J. A.* 2. 209.
Morus alba. *J. Bauh.* 1. 128. *Lob.*
Morus candida. *Dodon.*
Morus foliis obliquè cordatis. *Linn. H. Cliff.* 441. *Hort. Ups.* 283. *Roj. Prodr.* 211.

4. DE KLEINE WITTE OF PURPERAGTIGE MOER-BESIE.

Morus fructu albo minori, vel ex albo purpurascente. *Tournef. Inst.* 589.

De eerste zoort is weer onderscheiden in twee veranderingen, als, met ronde en met lange Vrugten of Besien; zynde deze laatste by ons het bekendst. Daar is ook nog een verandering van met roode Vrugten.

De Bladen van de twede zoort zyn kleinder en fraai gesnippelt; haar Vrugten zyn ook niet zo groot als van de vorige eerste zoort, en ook minder geurig; dog is by ons zeldzaam.

De derde of *witte* zoort heeft ook wat gesnippelde Bladen, terwyl ze jong en klein is, maar ouder wordende, zyn de Bladen scheef hert-formig en ingesneden.

De vierde zoort heeft kleine witte of wit-purperagtige Vrugten, dog is hier te Lande niet of weinig bekent.

Daar is ook nog een *Virginische Moer-besie* met lange dunne roode Vrugten, maar deze ziet men in deze Gewesten weinig anders dan by zommige Beminnaars van vreemde buitenlandsche Gewassen.

§. 3. De *Moer-besie-boom* heeft zynen oorsprong uit *China*, alwaar hy van zelfs groeit, dog men zegt, dat die nu ook in *Italien* in zandige gronden aan de Zee-kanten, in het wild groeijende, gevonden word.

§. 4. Deze Boom begeert een goede, vette, losze, liefst zandagtige Aarde, en een warme Stand-plaats; in vogte styve Klei-gronden wil hy niet wel groeijen. Men bevind, dat hy in het byzonder zeer wel groeit, en goede en veele Vrugten voortbrengt in puinagtige en met oude Kalk van oude Muuren vermengde grond: Ook dat hy by ons het best tiert agter de Huizen in de Steden en elders, waar doorgaans een opgevulde grond is.

Hy maakt grote en vele ver- en diep-gaande Wortels, zonder veel Hair-wortels; kan onze Winter-koude tamelyk tegenstaan, dog geen zeer strenge langduurende Vorst, inzonderheid jonge Bomen, waar door hy in sterke Winters zomtyds dood vriest, of ten minsten zo zeer daar van gekrenkt word, dat hy eenige Jaren kwynt, gelyk het laatst gebeurt is in het Jaar 1740: Dog de *witte* zoort is wat harder als de *zwarte*, en kan de Vorst beter uitstaan. Men moet hem derhalven nooit anders als op een goede, lauwe, voor Winden gedekte plaats, en in zodanige grond als boven gemeld is, planten, kunnende men de grond, die zodanig niet is, tot dien einde *præpareeren*, op diergelyke wyze als te voren by de *Druiven* aangewezen is. En by aldien deze Boom wel groeit, en niet van de Vorst gekrenkt word, zo kan het een dikke, grote, uitkronende oude Boom worden.

Men zet die ook wel tegen de Muuren van Huizen en elders, daar hy zeer wel tiert, en schone, grote, en wel rype Vrugten geeft, ook dus veel minder gevaar van de Vorst heeft; en dewyl hy daar aan zeer sterk groeit en zig wyd uitbreid, zo moet men dezelve geen minder tusschenruimte als 25 á 30 Voeten geven; gelyk men die, welke men op *Stam* plant, ook niet te digt by elkander stellen moet.

§. 5. De *vermeerdering* van deze Boom geschied door *Uitlopers*, of *Inleggers*, bedienende zig de Enteniers tot dien einde van dit middel, namentlyk, om een matig bejaarde Boom af te kappen, die vervolgens vele Spruiten uit de Wortels maakt, waar van zommige doorgaans van zelfs Wortel verkrygen, of de onbewortelde Spruiten het volgende Jaar ingelegt worden: Men kan die ook van *Stek* kweken, waar toe men Takjes moet verkiezen die mooi regtscheutig en omtrent 1 á $1\frac{1}{2}$ Voet lang zyn, welke men in het Voorjaar in een goede grond, op een wat beschaduwde plaats steekt en vervolgens wel vogt houd: Dog dit gaat niet altyd zeker, zo dat dikwils maar weinge bewortelen.

§. 6. Ook kan men die wel van het *Zaad* kweken, maar dewyl dit zeer langzaam toegaat, en daar en boven uit het *Zaad* doorgaans verslegterde zoorten voortkomen, zo word zulks niet gedaan.

By de voortkweking staat nog aan te merken, dat dewyl de jonge *Moer-besien* de Vorst minder als bejaarde kunnen velen (§. 4.), het dan zeer nuttig is, dat men de jonge Spruiten en jonge Boomtjes tegen de Winter nederwaarts tot de Aarde buigt, en met Stroo, of strooagtige Mest overdekt, gelyk men de *Vygen* gewoon is te doen; of dat men die welke men niet nederbuigen kan, met Stroo omwind, om ze alzo voor de Vorst te bewaren en in leven te behouden, tot dat ze wat ouder geworden zyn.

§. 7. Te Snoeijen valt aan deze Boom niets, ten zy hier of daar een ongeregelde Tak, om hem zyn schik te geven en te doen houden, als mede dorre en doode Takken.

§. 8. Deze *Boom* spruit in het Voorjaar het laatst van alle Bomen, en niet eer dan wanneer hy gevoelt dat 'er geen koude meer in de Lugt is, zo dat men na zyn Uitbotting doorgaans geen Vorst meer te vrezen heeft; weshalven dezelve, *metaphorice*, de *wyste van alle Bomen* genoemt word.

§. 9. Aangaande nu het Huishoudelyk gebruik van deze Boom; de Vrugt of de *Moer-besien*, te weten, de *zwarte*, die heel vol- en rood-zappig, zoet, of iets amperagtig zyn, worden van vele als een aangename Vrugt gegeten, ook voor heel gezond gehouden, als ze wel ryp zyn, inzonderheid by heet Weêr, want ze verkoelen zeer, dog ze geven weinig voedzel, zyn wat zwaar te verteeren,



Meerbesien.

teeren, en vereifschen een gezonde Maag, worden ook gezonder geagt voor dan na de Maaltydt. De *Witte* zyn wel zoeter als de *Zwarte*, maar laf en walgagtig zoet en niet aangenaam. De voorgemelde laatfte purperagtige zoort, is zuuragtig en onfmakelyk.

De *Moer-befien* rypen niet alle te gelyk, gelyk de meefte andere Vrugten, maar fuccesfivelyk van Julius of Auguftus af tot in September.

§. 10. Indien men de *Moer-befien* lang, tot in de Winter, verfch conferveeren wil, zo kan zulks gefchieden door middel van de Vrugten in haar eigen Zap van andere uitgeperfte Vrugten, waar in men Zuiker gefmolten heeft, te doen, en de Flefch of Pot met een Blaas wel digt toe te binden, waar door ze lang kunnen goed en eetbaar blyven.

§. 11. Dezelve worden ook wel *geconfyt*, het welk gefchied op dezelfde wyze als hier na van de *Framboozen* aangewezen word; en tot dien einde moeten ze niet volkomen of al te ryp wezen.

Men maakt ook wel een *Rob* of een *Geleé* van haar Zap, op die wyze als hier na van de Aal-befien gezegt word, welke Confytuuren heel verkoelende en verkwikkende zyn by Koortzen en in heete Zomer-dagen.

§. 12. Men kan van de *zwarte Moer-befien* ook een aangenaam rood *Liqeur* maken, door middel van dezelve op goede Brandewyn te zetten, waar by men Zuiker, en eenige Speceryen voegt, op die wyze als van de *Kerfen* gezegt is.

§. 13. De onrype *Moer-befien*, zyn fterk t'zamentrekkend van aard, en dienftig, gedroogd zynde, voor Buik-loop, Bloed-fpuwen, en overvloedige Stonden, men kookt ze tot dien einde in water en drinkt daar van, waar by men wat Zuiker voegen kan, om de fmaak: Daar word ook tot het zelfde gebruik een Rob of Syroop (*Diamorum fimplex*) uit het Zap van de nog niet ryp zynde *Moer-befien*, in de Apotheken van zommige Landen gemaakt. Een *Decoctum* of Afkookzel van de gemelde gedroogde onrype Befien, is ook zeer dienftig voor een zeere gezwollene Keel, daar mede gegorgelt.

§. 14. Als 'er Vlekken in het Linnen of aan de Handen en elders gekomen zyn, zo gaan die het beft weg, als men de plaats met onrype *Moer-befien* wryft, en daar na met Water wafcht.

§. 15. Men ze , dat de jonge Hoenders fchielyk en zeer vet worden van de *Moer-befien*, inzonderheid van de *witte*, die zeer ligt van de Boom vallen.

§. 16. Het Hout van deze Boom, dat van natuur hard en geelagtig is, word gebruikt om daar cierlyk Kiftmakers-, Draaijers- en ander Werk, tot Huislyk gebruik dienende en daar men lang dienft van hebben kan, van te maken.

§. 17. De Bladen van deze Bomen dienen tot voeding van de *Zyde-Spinners* of *Zyde wormen*, en zyn het eenigfte voedzel daar dezelve alleen van kunnen beftaan, want van andere groente, die men haar by gebrek van deze geeft, als by voorbeeld Zalaad-, Netel-, Ype-bladen, enz., worden ze ziek en verfterven. Daarenboven zyn de Bladen van de *witte zoort*, die weker en zagter zyn, beter tot dien einde als die van de *zwarte*. Daar worden in de warme Landen, daar de *Zyde-wormen*, om *Zyde* te verkrygen, veel gekweekt worden, gehele Tuinen of Bosfchen vol van geplant, niet alleen van de Onderhouders of Eigenaars der gemelde Wormen, maar ook van andere, om de Bladen tot het zelve gebruik te verkopen, waar van ze een goede winft gezegt worden te maken.

§. 18. Hier zoude ik gelegentheid hebben, als ik uitweiden wilde, om van de wonderbare Teelinge, Verandering, en Onderhouding der *Zyde-wormen* te fpreken, maar dit gaa ik voorby, dewyl in deze noordlyke Landen de Voortteeling niet wel gefchieden kan, om dat het *Climaat* te koud is, zo wel voor de *Wormen*, als wel inzonderheid voor derzelver Voedzel, te weten, de *Moer-befie-bomen*; ik zal alleen nog maar zeggen, dat de Onderhouding dezer *Wormen*, en de daar door ontftaan zynde *Zyde-fabryken*, hare oorfprong hebben uit *China*, alwaar men wil, dat de *Zyde* en derzelver *gebruik* reeds voor meer dan 20 Eeuwen bekent geweeft zyn, en van waar deze wetenfchap in de *Indiën*, vervolgens in *Sirien*, *Perfien*, *Griekenland*, en van daar eindelyk in *Italiën*, ten tyde van de Keizer *Juftinianus*, gekomen is, en de Hiftorie zegt, dat twee Monniken die *Wormen*, in die tyd, in *Europa* overgebragt hebben, waar van naderhand alle die *Zyde-wormen* voortgekomen zyn, die thans *Europa* vervullen. (*)

Men leeft ook, dat zeker Koning van *Frankryk*, (welke Koning het geweeft is en waar ik het gelezen heb, is my ontfchoten) op zyn Bruiloft het eerft in *Europa* een paar *Zyde Kouzen*, als een Stoffe van Koninglyke waarde, gedragen heeft. Nu zyn de *Zyde Kouzen* en andere *Zyde Stoffen*, zodanig gemeen, zelf by de gemene Borgers, die de aanzienlyke tog alles na doen willen, dat anders goede Europefche Stoffen, daar zig onze Voor-ouders alleen met dekten en opfchikten, weinig daar tegen gerekent worden. *Sic tempora fic mores.*

§. 19. Dit moet ik van deze *Boom* en t'effens van de *Zyde-Spinners* nog, als een mogelyk nuttige zaake, aanmerken, dat, als men wilde ondernemen, hier te Lande de gemelde *Zyde-Spinners* aan te vokken, tot verkryging van *Zyde* voor de *Fabrycquen*, in navolging van andere niet zeer ver afgelegen Landen, het zelve, naar myn gedagten, by ons eeven zo wel als in die Landen zoude kunnen gefchieden; maar op wat wyze, zoude iemant kunnen vragen? waar op tot antwoort dient, 1. Dat de ondervinding leert, dat de *Zyde-Spinners* hier te Lande zeer wel kunnen voortgezet worden, zo wel als in warmer Landen, maar het manqueert aan het Voedzel voor deze *Diertjes*, dat ze niet overvloediger by ons zyn, wordende gewoonlyk maar uit Liefhebbery by deze of gene onderhouden.

2. Dat men, om dit Voedzel in overvloed te verkrygen, tot dien einde in goede Zand gronden, Bosfchen zoude kunnen planten, van jonge uit het *Zaad* of anders voortgekweekte *Moer-befie-bomen*, zo als hier voren aangewezen is.

3. Deze Bosfchen wilde ik niet tot grote Bomen laten opgroeijen, maar Struiks-wyze houden, door middel van dezelve altemets te kappen, waar door men een overvloed van fchone Bladen zoude kunnen verkrygen, wegens de menigte der Scheuten en hare Takken, te meer dewyl jonge fleurige Bomen altyd groter en fleuriger Bladen voortbrengen, (als ze in goede grond ftaan). Maar,

4. Dewyl deze Bomen onze Winter-vorft, als die ftreng is, niet kunnen doorftaan, inzonderheid

(*) Procopius in Goth. Lib. I. Mich. Glycas Annal. Pa t. IV.

heid jonge Bomen of Scheuten, zo wilde ik dezelve daar voor conserveeren, op dezelve wyze als hier voren van de *Vyge-bomen* gezegt is, namelyk door dekking met Haver-, Roggen-, Boek-weiten-, of eenig ander Stroo, tegen de aankomende Vorst, na dat de Scheuten nederwaarts tegen de Aarde gelegt zyn. Ik ben verzekert, dat die Scheuten daar door zouden voor de Vorst bewaart blyven; en zo het al gebeurde, dat die Scheuten, (het zy gedekt of ongedekt, dog voornamelyk in dit laatste geval) kwamen te versterven, zo blyven egter de Wortel doorgaans behouden, en spruiten in het volgende Voorjaar weer nieuwe jeugdige Scheuten uit, als men de doode Scheuten by tydts boven de Wortel wegkapt.

Iemand zoude hier op kunnen zeggen, dat dit dekken veel moeite en kosten veroorzaakt, door verkryging van het Stroo, enz., en beloning der Arbeids-man, maar hier op dient, dat, als men zo wil redeneeren, by na generlei *Cultuür* der *Gewasfen* konde ondernomen worden, dewyl, om voordeel van eenige Planting te genieten, eenige moeite en kosten gedaan moeten worden, min of meer, naar den aard der Gewasfen en de daar uit voortspruitende nuttigheid op zyn tydt. En

Dit gezegde zyn maar myne speculatien, die my egter niet ondoenlyk nog onnut toeschynen, en ik ben verzekert, dat vele gemene Menschen, jong en oud, een bestaan daar by zouden vinden: Het welk een zake is, waar op in het algemeen, en van de Regenten van eenig Land in het byzonder, dient gezien te worden, gelyk zulks ook in deze onze Nederlanden roemwaardig geschied. Dog alle begin van een zake is zwaar. Begeert iemand nader berigt over deze Stoffe, die gelieve na te zien *J. Aunant l'Art de cultiver les Meuriers &c.* Hanau 1744.

VAN DE

§. 1. FRAMBOZEN. Dit Struikagtig Gewas word in verscheide Talen genaamt als volgt: *Nederduitsch*, Frambosen, ook Hinne-besien. *Latynsch*, Rubus Idæus. *Hoog-duitsch*, Harbeer. Hinbeer. Hindbeer. *Fransch*, Frambosier. *Engelsch*, Hind-berry. Franboise Raspis. *Deensch*, Hindebär. *Zweedsch*, Hallon.- Aker-bär.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Framboos of Hinbeer. *Latynsch*, Fructus Rubi Idæi. *Hoog-duitsch*, Hin-beer. *Fransch*, Framboise. *Engelsch*, Hindberry. Frambois. *Deensch*, Hin-debär. *Zweedsch*, Aker-bär.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van, als:

1. DE GEMENE ROODE FRAMBOOS.

Rubus Idæus spinosus. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 160.
Rubus Idæus spinosus fructu rubro. *J. Bauch.* 2. 59.
Rubus Idæus. *Dodon. Lob.*
Rubus caule erecto hispido, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 204. *H. Cliff.* 192. *Roj. Prodr.* 273.
Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido. *Linn. Flor. suec.* 408. *Mat. med.* 242.

2. DE WITTE FRAMBOOS.

Rubus Idæus fructu albo. C. B. *Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 160.
Rubus Idæus spinosus, fructu albo. *J. Bauh.* 2. 59.

3. DE FRAMBOOS ZONDER DOORNS, ook *Boks-besie* genaamt.

Rubus Idæus lævis. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst* 614. *Boerh. J. A.* 2. 160.
Rubus Idæus non spinosus. *J Bauh.* 2. 60.
Rubus hircinus. *Tabern.*

4. DE AMERICAANSCHE FRAMBOOS, van *Cornutus.*

Rubus odoratus, *Cornuti. Canad.* 149. Tab. 135. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 60.
Rubus caule inerme multifolio multifloro, foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Hort. Ups.* 133. *Roj. Prodr.* 274.

Van de eerste of gemene zoort is 'er nog een verandering, welkers Vrugten iets later aankomen en iets donkerder rood van Koleur, maar niet minder smakelyk zyn.

De twede zoort verschilt van de eerste alleen daar in, dat de Vrugten wit of iets geelagtig-wit zyn; ook is dezelve zoeter van smaak, dog word minder geagt, buiten twyffel om dat de Koleur niet zo oogzienlyk is.

De derde zoort gelykt veel na de voorgaande zoorten, maar heeft geen Doorns, en de Vrugt valt groter en iets zuur of ryns-agtig, dog niet onaangenaam, maar is hier te Lande weinig bekent.

De vierde of Americaansche zoort gelykt ook aan de voorige eerste zoorten, maar de Bladen zyn niet zo van elkander gedeelt; heeft ook geen Doorns, en de Bloemen zyn groter, roodagtig, en zeer welruikende; dog de Vrugt word by ons zelden ryp.

§. 3. De eerste zoort groeit veel in *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, *Braband*, enz., in de Heggen en Struiken, op bergagtige plaatzen. De twede en derde zoort groeit mede aldaar, dog zeldzamer; en de derde zoort hooftzakelyk in de ruwe Gebergten. De vierde zoort is uit *America* uit het Landschap *Canada* tot onzent overgebragt.

§. 4. Ze willen alle in allerlei goede vette gronden en die wel bearbeid zyn, zeer wel groeijen, beminnen liefst een wat schaduwagtige niet al te heete plaats, en verdragen de Vorst en andere Wintersche ongemakken zeer gewillig. Dezelve worden door de *Uitlopers* of *Wortel-spruiten* gemakkelyk voortgezet.

§. 5. Men plant ze Rey-wyze hier of daar in de Moes-Tuinen, of elders, op een afgezonderde plaats, het zy in enkelde Reijen; of twee Reijen op een Bed, van 4 á 5 Voeten breed, de Reijen, en de Struiken in de Reijen, 3 á 4 Voeten van malkander. Dus worden ze ook wel in de Moes-Tuinen Rey-wyze langs de Staketten of Muuren aan Paaltjes, op die wyze als de Wyngaard in Duitschland geplaatst, 3 á 4 Voeten van het Staket, en 6 á 8 Voeten van elkander, op welke wyze ze zeer wel tieren, en aan de *Espalier-bomen* geen hinder doen.

Men

Framboſen.



Men zet ze ook wel op de noord-zyde der Staketten, (waar tog anders niets wel tieren en ryp worden wil), en daar ze zeer wel aarden en rypen; maar zo smakelyk niet worden als op een beter plaats.

§. 6. De *Frambozen* spruiten alle Jaren veel nieuwe Loten of Spruiten, van 4, 5 á 6 Voeten hoogte uit de Wortel, welke het volgende Jaar Vrugten geven en dan versterven, derhalven moeten deze verstorvene Loten jaarlyks in de Winter of in het vroege Voorjaar digt by de Wortel wegge snoeit worden, ook snoeit men dan de overvloedige jonge Loten weg, op 4, 5 á 6 na, die men behoud en op 3 á 4 Voeten, naar mate dat ze sterk gegroeit zyn, inkort, dewelke vervolgens aan de bygestokene Paal met *willige Tienen* aangebonden worden. Die, welke in Reijen digt by malkanderen geplant staan, kan men ook Hegs-wyze, aan een dwars Latwerk vast binden, dat aan eenige Paaltjes, 1½ á 2 Voeten boven de Aarde, langs de gehele Rey, vast gespykert is.

§. 7. Men plant doorgaans 2 á 3 jonge Spruiten by elkander, om te eer goede Bosschen te verkrygen: Wyders moet men bezorgt wezen, om de Struiken jaarlyks, of ten minsten om de twee Jaren, in de Herfst of vroege Voorjaars tyd, met goede oude vergane Mest te bemesten, waar door ze meer en groter Vrugten geven; wordende de Mest, maar even met de boven grond wat omgeroert. Ook moet men bedagt wezen, om, wanneer deze Struiken 5 á 6 Jaren gestaan hebben, andere jonge te planten, dewyl de oude na die tydt verminderen en slegter Vrugten geven.

De Wortels der *Frambozen* lopen ver in de grond, en spruiten dikwils ver van de Struik; dog welke Spruiten, indien ze hinderlyk zyn, ligtelyk door middel van afsteking der Wortel, of uitsteking, kunnen verdelgt worden.

§. 8. De *Frambozen* zyn eene zeer aangename Vrugt, om rauw uit de hand te eeten, en de Tafel daar mede te vercieren, hebbende een byzondere lieflyke geur, die aan haar alleen eigen is, en ze verkoelen zeer, maar men moet zorg dragen dat dezelve net op haar tyd van Rypte geplukt worden, want een dag langer hangende, worden ze onsmakelyk; beschimmelen en rotten, inzonderheid als het vogtig Weêr is; ook willen 'er by heet en droog Weêr ligtelyk Wormen in groeijen.

§. 9. De *Frambozen* worden ook heel *geconfyt*, het welk best geschied op deze wyze: Neemt een goed gedeelte uitgeperst Zap van *Frambozen*, laat het een paar dagen staan en doet dan het dunne van het Zap boven af; vervolgens doet by dit Zap twee delen Zuiker, kookt het op het Vuur, schuimt en *clarificeert* het, en laat het verders koken tot dat het een Syroop zo dik als dunne Honig word; daar na giet deze Syroop over versche, beste, uitgezogte *Frambozen*, en bewaart ze dus wel toegemaakt; en als de Syroop na eenige tydt komt waterig te worden, zo moet men dezelve afgieten, op het nieuw tot gemelde dikte koken, en dan weer over de *Frambozen* gieten.

Daar word ook een *Roob* of *Geleé* van het Zap gemaakt, dog zelden daar van alleen, maar in vermenging met *roode Aal-besie-zap*, weshalven ik de beschryving daar van zal sparen tot de volgende verhandeling van de *Aal-besien*. Zal alleen nog zeggen, dat deze *Confytuuren* zeer dienstig zyn om zieke Menschen te laven en te versterken; ze verkoelen zeer in heete Koortzen, en vermeerderen de kragten.

§. 10. Wil je een aangenaame *Liquer* bereiden, zo neemt rype *Frambozen*, doet die in een Flesch met goede *Spiritus Vini* of *Brandewyn*, laat dit in de Zon, of op een ander lauwe plaats een tydt lang staan digireren, het zal dan zeer aangenaam wezen, wil men 'er wat Zuiker, eenige Kruid-nagels en een weinig Kaneel byvoegen, het zal het niet bederven, maar geuriger maken. Men maakt dit *Liquer* ook wel met vermenging van *Morelle-Kerzen*, dat ook aangenaam word, en indien men het heel helder en klaar begeert, zo moet men het door een Vloei-papier laten lopen.

§. 11. Uit deze Vrugten worden ook een *Essentieel zout* toebereid, dat, behalven andere Medicinaale gebruiken, zeer verkoelende en dorst-verslaande by Koortzen en in hete tyden, waar van men zig in het byzonder met veel nuttigheid bedienen kan op Reizen in de Zomer-dagen, als men dikwils geen andere Drank dan Water verkrygen kan, zynde voornamelyk zeer goed en smakelyk, als het op de volgende wyze vermengd word:

R. Sal. essent. Rub. Id. 2 onc. *Tart. ppt.* 1 onc. *Cinnam. Sem. Foenicul. Flaved. Pom. citr. aa* ½ onc. *Sachar. alb.* 12 onc. M. F. pulvis subtilissimus.

Van dit Poeijer doet men één Lepelvol of meer onder 1 á 2 Mengelen (dat is circa 2 á 4 Pond gewigts) goed Water, en men giet het uit een glas in het andere wel door malkaar, zo zal het Water, schoon het 'er wat troebel uitziet, heel geurig, verkolende, ververschende en ook niet ongezond wezen.

§. 12. Het zal niet onnut zyn, om de *præparatie* van het gemelde *Zout* hier by te voegen: Perst een goed gedeelte Zap uit rype *Frambozen*, filtreert het door Vloei-papier, en kookt het daar na zo lang zagtjes tot dat 'er een Vlies opkomt; zet het dan in een koele Kelder, zo zal zig het *Zout* aan de kanten van het Vat aanzetten, het welk men moet vergaderen, het overige Zap afgietende, dat men dan vervolgens weer op vorige wyze koken, en dan in de Kelder zetten moet, zo zal 'er op het nieuw wat *Zout* voortkomen, het welk men ten laatsten by het andere vergaderen, en wel droogen moet.

§. 13. Men maakt ook een *Edik* van de *Frambozen*, door middel van die Vrugten in beste *Wynazyn* te doen, en een tydt lang in de Zon te laten trekken, die zeer smakelyk word.

§. 14. Nu moet ik ten laatsten nog kortelyk aanmerken, dat men deze Vrugt ook vervroegen kan, door middel van dezelve in de Herfst in grote Potten te planten, en daar na omtrent Nieuwjaar in een Stook-kas of in een hooge Ruit-bak te zetten, en vervolgens met te lugten, te bevogtigen, enz., wel op te paszen; op welke wyze ik deze Vrugten (van de gemene roode zoort) verscheide Jaren zeer vroeg, in de Maand *Maart* en *April* schoon ryp, groot en smakelyk gehad heb; dat in dat Saifoen zeer vermakelyk en aangenaam te zien is.

VAN

§. 1. DE BRAMBOZEN Dit Struik- of Heester-agtig Gewas word genaamt in het *Nederduitsch*, ook Bram-besien of Brommel-besien. *Latynsch*, Rubus. Rubus vulgaris. *Hoogduitsch*, Brombeer. Bremen. *Fransch*, Ronce. *Engelsch*, Pramble. *Deensch*, Brambaer. *Zweedsch*, Brembär.

De Vrugt zelfs heeft gelyke benaminge.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten van dit Gewas, als:

1. DE GEMENE GROTE ZWARTE BRAMBOOS.

Rubus vulgaris five Rubus fructu nigro. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 63.
Rubus major, fructu nigro. *J. Bauch.* 2. 57.
Rubus. *Dodon. Lob.*
Rubus caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 273.
Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque, caule petiolisque aculeatis. *Linn. Flor. suec.* 409.

2. DE KLEINE BLAUWE BRAM-BESIE.

Rubus repens, fructu cæsiu. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 60.
Rubus minor., fructu cæruleo. *J. Bauch.* 2. 59.
Rubus minor. *Dodon.*
Rubus reptans. *Lob.*
Rubus caule aculeato reflexo perenni, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 205.
Rubus caule aculeanto, foliis ternatis. *Linn H. Cliff.* 192. *Flor. suec.* 410. *Roj. Prodr.* 273. *Gronov. Virg.* 163. *Hall. Helv.* 344.

Van de eerste zoort zyn verscheide veranderingen, als: 1. Met witte Vrugten, dog deze is zeer zeldzaam. 2. Met fraaije bonte Bladen. 3. Met fraaije dubbelde Bloemen. 4. Met gesnippelde Bladen, en 5. Zonder Doorns en met grote zwarte Vrugten, ook *Poolsche Bramboos* genoemt.

3. BRAM-BESIE *met gesnippelde Bladen.*

Rubus spinosus foliis & flore eleganter laciniatis. *P. Tourn.* 614.
Rubus foliis eleganter diffectis. *D. Fagon. Plukn. Phytogr.* t. 108. fig. 4.

4. BRAM-BESIE *zonder Doorns.*

Rubus vulgaris spinis carens. *H. R. Par. Jonq. Hort.*
Rubus non spinosus, major, fructu nigro. *Barrel.*

§. 3. De twee eerstgemelde Hooft-zoorten groeijen in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, overvloedig in het wild op ruwe onbeboude Steen-, Zand-, en Bosch-agtige plaatzen, naast de Wegen en elders, en worden in de Hoven niet gekweekt, maar wel de overige zoorten, om de Liefhebbery van Kruid-beminners; dezelve zyn zeer hard van Natuur en kunnen onze Winter-koude gemakkelyk doorstaan, en worden van de *Uitlopers*, of door *Scheuring* ligtelyk voortgekweekt, dewyl ze alle zeer vele Spruiten maken; vallende wyders daar aan weinig te *cultiveeren*.

§. 4. De wel rype Vrugten, of de *Brambozen*, zyn zeer volzappig, zoet, dog met eenige rynsof amperheid vermengt, ook niet onaangenaam, inzonderheid de kleine zoort, die zoeter is; dog ze worden weinig gegeten dan van de gemene Menschen; maar ze worden wel *geconfyt*, welk geschied op dezelfde wyze als de *Frambozen* (§. 9.). Ook kan men 'er een *Geleé* van maken, zynde beide zeer verkoelend en versterkend.

§. 5. Op zommige plaatzen maakt men van het uitgeperste Zap, met Zuiker, een Wyn, op die wyze als van de *Aal-besien* zo dadelyk zal aangewezen worden, die een mooije roode Koleur, en een heel aangename smaak verkrygt, ook voor heel gezond, en Maag- en Hert-versterkend gehouden word.

§. 6. De eenjarige lange Ranken of Ryzen der *Bram-besie-boom* zyn taai, en worden gebruikt van de Landl-ieden, om deze en gene dingen mede te binden en te vlegten, als, by voorbeeld, *Byekorven*, enz.

§. 7. Daar zyn nog eenige zoorten van dit Geslagt, die ik met eenige weinige woorden, wegens hare zeldzaamheid, nog melden zal.

1. DE LAAGE TWEE-BLADIGE BRAMBOOS.

Chamæ Rubus foliis Ribes. *C. B. Pin.* 480.
Chamæ-morus. *Raj. syn.* 3. 260.
Rubus palustris humilis. *Tournef. Inst.* 615.
Chamæmorum Norwegica. *Clas. Hist.*
Rubus caule bifolio & unifloro, foliis simplicibus. *Linn. Flor. Lapp.* 208. tab. 5. fig. 1. *H. Cliff.* 292. *Roj. Prodr.* 274.
Rubus foliis simplicibus caule unifloro. *Linn. Flor. succ.* 413. *Mat. med.* 244.

2. DE LAGE DRIE-BLADIGE BRAMBOOS, of Heesteragtige Aard-besie.

Rubus humilis flore purpureo. *Buxb. Cent.* 5. p. 13. tab. 26.
Rubus trifolius humilis non spinosus sapore ac odore Fragariæ, fructu rubro polycocco, Rubo Idæo simi'i. *Amm. Rhut.* 185
Rubus caule unifloro, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 207. tab. 5. fig. 2. *H. Cliff.* 192. *Roj. Prodr.* 274.
Rubus foliis ternatis, caule inermi unifloro. *Linn. Flor. suec.* 412. *Mat. med.* 243.
Fragaria fructicans, *Vulgo.*

3. DE LAGE DRIE-BLADIGE BERG-BRAMBOOS.

Chamæ rubus saxatilis *C. B. Pin.* 479.

Rubus



Bramboosen.



Rubus alpinus humilis. *J. Bauh.* 2. 61. *Tournef. Inst.* 615. *Boerh. A.* 2. 60.
Rubus saxatilis alpinus. *Clus. Pann. & Hist.*
Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 206. *Roj. Prodr.* 274. *Hall. Helv.* 244.
Rubus foliis ternatis, flagellis repentibus herbaceis. *Linn. Flor. suec.* 411.

§. 3. De eerste zoort groeit veel in de noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Norwegen*, enz., op vogte plaatzen, maakt jaarlyks uit de Wortel, nieuwe Spruiten, en brengt maar 2 á 3 Bladen, en maar een Bloem aan het boven-einde van elke spruit voort, waar op een Vrugt volgt; by na van gedaante en grootte als de *Moer-besien*; ryp zynde, geelagtig van Koleur, week, en smakelyk, en niet zo zuuragtig als de eerstgemelde zoorten (§. 2.). Men *Confyt* deze Vrugten in de gemelde Landen, en men pryst ze zeer voor de Scheurbuik.

De twede gemelde zoort (§. 7. No. 2.) groeit ook in de gemelde Gewesten, als mede in *Moscovien*, en elders. Heeft drie Bladen aan een Steel by elkander, gelyk de Aard-besien, en brengt ook maar een Bloem aan het boven-einde der Spruit voort, die purperagtig is, waar op een Vrugt volgt van gedaante als een *Moer-besie*, van Koleur zwart-purperagtig, en heel aangenaam van smaak: Men maakt in de gemelde groei-plaatzen 'er een Syroop en roode Wyn van, die men daar veel agt.

De derde zoort (§. 7. No. 3.) groeit ook in voorheen gemelde Gewesten, als mede in *Oostenryk*, *Zwitzerland*, en elders, in de Gebergtens en Bosschen, brengende 2 á 3 drie-bladige Bladen voort. De Vrugt is van grootte als een *Fram-* of *Bram-booze* uit 4, 5 á 6 Besien te zamen gesteld, mooi rood van Koleur, en aangenaam van smaak.

§. 9. Deze Gewassen zyn by ons zeldzaam, en worden weinig anders gecultiveerd dan in de Medicyn- of Academie-Tuinen, maar men heeft bevonden, dat ze, in onze Tuinen geplant wordende, niet wel groeijen willen, en nooit of zelden Vrugten geven; inzonderheid als ze op al te sterke Zon staan, beminnende de lommeragtige plaatzen, en een zandige grond, om Vrugten voort te brengen. Begeert iemand meer berigt van deeze Gewassen, die kan te regte raken in LINNÆI *Flora Lapponica*.

VAN DE

§. 1. AAL-BESIEN. Deze worden in verscheide Taalen genoemt, als volgt, in 't *Nederduitsch* ook Roode Beijen. Beijen. St. Jans Besien. en ook Johannes Druiven. *Latynsch*, Ribes. Ribesium. Grossularia rubra vel transmarina. *Hoogduitsch*, St. Johannes Trauben. St. Johannes Beeren. *Fransch*, Groseille d' outre Mer. *Engelsch*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. *Deensch*, Rips. S. Hans baer. *Zweedsch*, Winbaar. Reps. Rips.

§. 2. De Aalbesien zyn van verscheide zoorten, als,

1. DE GEMEENE ROODE AAL-BESIE.

Grossularia multiplicis acino, sive non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarnm, *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.
Ribes vulgaris acidus ruber. *J. Bauh.* 2. 97. *Boerh. J. H.* 2. 254.
Ribesium fructu rubro. *Dodon.*
Ribes Arabum. *Lob.*
Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. *Linn. H. Cliff.* 81. *Flor. suec.* 197. *Mat. med.* 99 *Roy. prodr.* 270.

2. DE GROOTE ROODE AAL-BESIE, met roode Bloeizels.

Grossularis hortensis majori foilo & fructu rubro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.
Ribes flore rubente. *J. Bauh.* 2. 98. *J. A.* 2. 254.
Ribes amplioribus foliis & majori fructu. *Clus. Hist.* 119.

3. DE WITTE AAL-BESIE.

Grossularia hortensis fructu Margaritis simili. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.
Ribes vulgaris acidus, albas baccas ferens. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.

4. DE LYF-KOLEURDE of BONTE AAL-BESIE.

Grossularia fructu albo, acinus rubentibus. *Herm. H. L. B.*
Ribes fructu rubente. *Vulgo.*

5. DE KLEINE AAL-BESIE, doorgaans *Korinte-boom* genoemt.

Grossularia vulgaris fructu dulci. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 640.
Ribes Alpinut dulcis. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.
Ribes candidioribus foliis. *Lob.*
Ribes minor fructu rubro. *Hort. Eyst.*
Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. *Linn. H. Cliff.* 82. *Flor. suec.* 198. *Roj. Prodr.* 270.

6. DE ZWARTE AAL-BESIE.

Grossularia non spinosa, fructu nigro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.
Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. *J. Bauh.* 2. 98. *Boerh. J. A.* 2. 254.
Ribes nigrum. *Dodon. Lob.*
Ribes inerme floribus oblongis. *Linn. H. Cliff.* 269. *Flor. suec.* 296. *Mat. med.* 200. *Roj. Prodr.* 270.

Van de eerste of roode zoort, die het gemeenst is, zyn twee veranderingen, als 1. Met geele of geel-agtige Vrugt-steelen, welke het smakelykst bevonden worden, dog deze verandering komt mogelyk alleen door de goede natuur des Gronds voort. 2. *Tros-Aal-besie*, deze verschilt niet van de vorige gemene, dan daar in dat de Besien rondom de Hooft-steel Tros- of Druifs-wyze groeijen.

De twede zoort is hier te Lande weinig bekent, maar word gezegd grote Befien, als Hazel-nooten van grootte, voort te brengen, men moet ze derhalven niet verwarren met onze gemene roode zoort, die in een goede grond groter als gemeen worden kan. Daar word by zommige Botaniften (*Hort. Reg. Blef. & alia*) ook gemeld van een (*Engelfche*) *Aal-befie-boom*, met Kruis-befie-bladen, maar die is ons onder die naam niet bekent geworden.

De derde en vierde zoort zyn by ons bekent genoeg, dog inzonderheid de derde, om de verandering van Koleur.

De vyfde zoort heeft kleine Bladen en kleine Vrugten, en Vrugt trosfen die regt over einde ftaan; dog men ziet ze weinig.

De zesde zoort is by ons ook bekent genoeg. Daar is een Virginifche zoort van, dog die by ons nog weinig bekent is.

Voorts zo zyn 'er eenige veranderingen, zo wel van de roode als witte Aal-befie, als mede van de zogenaamde *Korinte-boom*, die geel- of wit-bonte Bladen hebben, welke alleen uit Liefhebbery gekweekt worden.

§. 3. Aangaande de natuurlyke groei-plaats dezes Booms of liever Heefters; daar groeit een wilde roode zoort van Aalbefie in *Hoogduitfchland*, *Zwitferland*, *Frankryk*, *Engeland* en elders, in de Heggen en Boffchen, die kleine zuure Vrugten voortbrengt, maar waar uit buiten alle twyffel, alle de andere Tuin-zoorten door de cultuur voortgekomen zyn.

De kleine zoort, of zogenaamde Korinte-boom (§. 2. No. 5.) groeit ook in dezelfde Geweften, maar in Bergagtige plaatzen.

De zwarte Aalbefie (§ 2. No. 6.) groeit ook hier en daar in de gemelde Geweften, en inzonderheid ook in de Noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Noorwegen*; *Lapland*, enz.

§. 4. De roode, inzonderheid de groote Aalbefien met *geele Steelen*; en de *Tros-Aalbefien*, worden 't meeft geagt, vervolgens de *witte* die heel zoet zyn; de *bonte* of *lyf-koleurige* zyn de flegtfte van fmaak, en blyven 't kleinft: De *Korinte-boom* word alleen uit Liefhebbery geplant, om dat het door de cultuur een cierlyk Boomtje kan worden. De *zwarte Aalbefien* hebben weinig beminnaars om ze te eeten, weegens haar ftinkende reuk en fmaak; hoewel deeze en geene Menfchen die nog wel gaarne luften.

§ 5. De groot- of kleinheid der Vrugten, hangt ten eenemaal af van de hoedanigheid des gronds, als mede van de jeugd des Booms, zo dat de groote en kleine, in ieders zoort, eigentlyk geen verfchillende zoorten zyn. Men moet derhalven, om groote Befien te hebben, de grond wel bemesten, en zulks alle Jaren, in de Herfft of in het vroege Voorjaar; ze begeeren ook liefft een zandagtige of andere losfe, welgeroerde en bearbeide grond, en verdragen de felfte koude des Winters zonder ongemak.

§. 6. De *Voortteeling* gefchied op twederhande wyze, door *Uitlopers* en door *Stek*; dog meeft op de laatfte wyze, dewyl ze gemakkelyk bewortelen, en dus betere Vrugten geven, waar toe men de zwaarfte en langfte Loten en van zodanige Bomen die de befte, grootfte Vrugten geven, verkiezen moet, die men omtrent een halve Voet diep in de Aarde fteekt. Het is ook beft dat men de Loten fteekt ter plaatze daar ze zullen blyven doorgroeijen, zonder te verplanten, waar door ze beter en langduriger Boomen worden, dog als men ze verplanten moet, zo zyn ze daar toe hoe jonger hoe beter. Ze willen ook beter Vrugten geven op *Stamtjes* als op *Struik*, weshalven men de Oogen of Botten van de Loten, aan het benedenfte einde dat in de Aarde komt tot in het Hout moet uitfnyden, en alleen maar verfcheide Oogen aan het bovenfte laten, waar door voorgekomen word, dat ze geen Uitfpruitzels omtrent de Wortel maken. De Steking kan verrigt worden zo wel in de Herfft als in het Voorjaar, en moet gefchieden, gelyk gezegt is, in een goede, vette, en losfe grond.

§. 7. Men kan ze ook wel van het *Zaad*, of de *Korls* die in de Befien gevonden worden, voortteelen, het welk uit de befte Befien vergadert, gedroogt, en daar na in het volgende Voorjaar, na dat het te voren eenige tydt in vogt Zand te meuken geftaan heeft, in een goede grond gezaait word, en de opgekomene jonge Bomen, na twee Jaren groeijens, verplant, en de Pen-wortels gekort worden; dog dit word weinig gedaan, dewyl het langzaam toegaat eer men Vrugten verkrygt, en dezelve meefttyds heel flegte zoorten zyn; hoewel als de Liefhebbers de moeite doen wilden, om ze van Zaad te kweken, daar uit by geluk wel eens een byzondere goede zoort, beter of nog groter als we tot hier toe hebben, voortkomen konde, gelyk alle de goede en byzondere zoorten van allerlei Ooft-vrugten, enz., op die wyze uit het Zaad haren oorfprong hebben.

§. 8. Het *Snoeijen* is aan deze Heefter ook zeer noodzakelyk, zo wel om dezelve langer haar kragt te behouden, als groter Vrugten te verkrygen; dog deze Snoei-wyze is zeer ligt, want men heeft maar de zwaarfte Loten tot op 3, 4 á 5 Oogen in te korten, en het dunne, flegte, als mede het overvloedige en ondeugende oude Hout, geheel weg te fnoeijen; verders wat op het fchik der Kroon agt gevende, dat dezelve, cieraads-halven, wat rond word: Dog de *zwarte* zoort moet wat langer gefnoeit worden, om dat ze anders minder draagt. De Snoei-tydt is, gelyk met andere Vrugt-bomen, van de Herfft af tot het Voorjaar toe, maar egter in deze laatfte tyd niet al te laat.

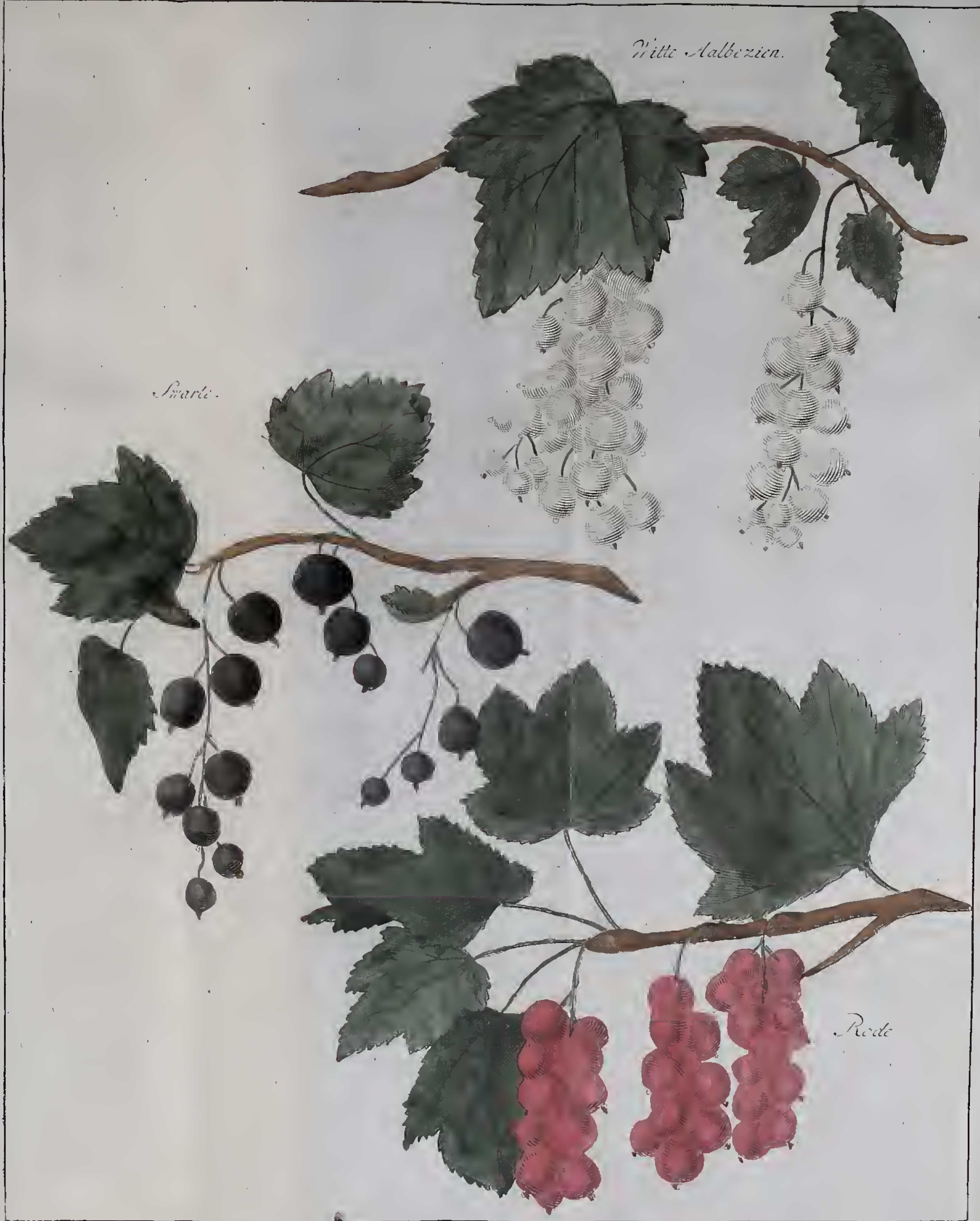
Men kan de Loten van deze Struik ook wel in de Zomer, wanneer ze een tamelyke lengte verkregen hebben, korten, maar dit is haar niet zeer dienftig, ten ware maar een weinig aan de Toppen, in het byzondere moet men die Loten niet korten, die men denkt te Steeken tot Voortteeling.

§ 9. Van de *Aal-befien* worden ook wel laage Heggen geplant, die met de Scheer geknipt worden, maar hier van moet men geen of weinig Vrugten verwagten; ook ftaan ze niet zeer fraai.

§. 10. Wil men de *Aal-befien*, te weten de Vrugten, laat in het Jaar, buiten de ordinaris tydt, hebben, welke in de Maand *Julius* is, zo plant men ze tegen Huizen of Muuren, die op het Noorden of Noord-ooften zien, en leid ze daar by op, gelyk andere *Espalier-bomen*, alwaar ze veel later aankomen, en langer, dikwils tot in de Herfft toe, duuren, dog worden daar aan niet zeer fmakelyk, maar blyven zuuragtig en klein.

Men kan ze ook wel aan Muuren en andere Espaliers, die wel op de Zon geexponeert, dog niet al te brandend zyn, (zynde zuid-ooft) hier of daar planten, en daar by opleiden, en waar aan ze

zeer


Witte Aalbezien.
Swarte.
Rode.

zeer goed worden, dog dit word weinig gedaan, om dat men die plaatzen liever tot andere Vrugten *employeert*.

§. 11. Wat nu aangaat het gebruik der *Aal-besien*, dezelve zyn, wel ryp zynde, een heel aangename, geurige, iets amper- of rynsagtig smakende Vrugt, inzonderheid als ze met wat witte Zuiker gegeten worden, die in de warme Zomer-dagen zeer verkoelt en verkwikt, ook voor zeer gezond gehouden word, hoe veel en op wat tydt van den dag men die ook eet, het zy voor, by, of na de maaltydt, als ze maar wel ryp zyn. Ze zyn zo veel te meer hier te Lande geagt, om dat ze by na nooit in de Vrugt-zetting misfen, en jaarlyks vele Vrugten geven, hoewel het eene Jaar wel wat meer en beter als het andere. Ik heb ze by na nergens beter en meer gevonden, als in deze Nederlanden, zo dat het schynt, dat dit *Climaat* in het byzonder zeer gunstig aan deze Vrugt is.

§. 12. Dezelve worden ook, niet alleen in Zuiker heel *geconfyt*, maar daar word ook *Syroop*, *Galeé*, enz., van gemaakt.

Om de *Aal-besien* geheel te *confyten*, waar toe men doorgaans de roode, om de Koleur, gebruikt, zo neemt een goed gedeelte daar van, die wel ryp zyn, plukt ze van de Stelen, doet ze in een Pan of Keetel, met een weinig Water, zieden, zo zullen ze in stukken en al het Zap 'er uit gekookt zyn: Dit Zap laat door een Teems of beter door een Linnen-doek lopen. Andere wryven of stampen die in stukken, en wringen dan het Zap, zonder te koken, door een Doek, maar dit is zo gemakkelyk, nog zo goed niet.

Neemt dan tot ieder Pond van dit Zap één Pond of wat meer Zuiker, zet het in een Stenen Pan op het Vuur, en laat het koken tot behoorlyke dikte, namentlyk, tot de *consistentie* van een Syroop of dunne Honig, in agt nemende, om dezelve geduurig wel te schuimen, en te *clarificeeren*; ten laatsten doet daar in heele van de Stelen geplukte Besien, die schoon groot zyn, zo veel als de Syroop bedekken kan, en laat het daar mede nog een paar maal zagtjes opzieden, zo is de *Confytuur* veerdig, die men in *Confytuur-glazen* of *Potten* bewaren moet.

Andere maken de *Syroop* met Water op de ordinaris wyze, dog dan is de *Confectie* zo goed of ten minsten zo aanzienlyk en ook zo kragtig niet.

Men kan deze *Besien* ook in *Honig* op de voorgaande wyze *confyten*, dog dit is zo goed en smakelyk niet.

§. 13. Om de *Syroop* van *Aal-besien* te maken, zo neemt tot drie Pond van het op de voorgaande wyze (§. 12.) verkregene Zap, (na dat het drie dagen gestaan heeft te gisten, om dat de Syroop anders Geleé-agtig word,) twee Pond Zuiker, kookt het zagtjes te zamen tot een dunne Syroop, het zelve geduurig roerende en schuimende, en bewaart het dan in Potten.

§. 14. De *Geleé* of het *Rob* word by na op dezelfde wyze toebereid als de voorgaande *Syroop*, behalven dat men hier toe het Zap niet laat gisten, maar versch gebruikt, en ook een weinig dikker kookt; aldus, neemt van het uitgeperste Zap (§. 12.), en tot elk Pond drie-vierde Pond Zuiker, laat het op een klein kool Vuur zagtjes koken, gestadig roerende met een houte Spadel of Lepel, en het schuim 'er afnemende, tot dat het boven aan de Spadel begint te kleven, of dat het begint te spinnen; doet het dan in kleine Potjes, en koud geworden zynde, bind ze toe; en bewaard het.

Wanneer men onder het *Aal-besie-Zap* by de bereiding van alle de gemelde *Confytuuren* wat van het uitgeperste *Framboze-Zap* mengt, zullen die nog aangenamer worden: En ze zyn alle een kostelyke verkwikking in heete Koortzen, want ze lesschen de dorst en verkoelen zeer, en mogen van de zieken vry gebruikt worden, ze versterken het Hert, de Maag en de Geesten.

Als men van het Syroop wat onder versch Water mengt, is zulks een aangename verkoelende drank in heete Zomer-dagen, zynde even zo geurig en nuttig als de *Limonade*.

§. 15. Men maakt uit de roode *Aal-besien* ook een Zap tot het gebruik van de Keuken, aldus; doet het op voorgemelde wyze door koking verkregene of alleen door een Doek geperste Zap (§. 12.), in een Flesch of Flesschen, zet het dan ergens op een warme plaats ongesloten neer, het zal binnen korten beginnen te gesten, en geduurig overlopen, moetende de Flesch heel vol wezen en ook geduurig door bygieting van nieuw Zap vol gehouden worden, op dat de Gest kan weglopen; wanneer nu het Zap by na uitgegest heeft, zo doet witte gemene Zuiker of Zuiker-Syroop by het Zap in de Flesch en stopt ze wel toe; de Zuiker word 'er hooftzakelyk by gedaan om het Zap voor het zuur worden te bewaren.

Dit Zap gebruikt men by gestoofde *Peeren* of *Appels* en andere dingen, welke daar van een liefly-ke smaak en mooije roode Koleur verkrygen.

Men kan dit Zap ook goed en zoet bewaren, als men het in een Flesch doet, die men met een *Zwavel Lap* van binnen een weinig berookt heeft; door dit middel blyft het een geheel Jaar lang zoet en tot het gebruik dienstig; daar in tegen het gegeste Zap na de gesting wat amper en veeltyds zuur als Azyn word, of door kragt van Zuiker zoet gehouden moet worden.

Andere gieten op het versch uitgeperste Zap, in een Flesch gedaan zynde, zoete witte *Boom-olie* of *Amandel-olie* een Duim dik, waar door het ook lang goed blyven kan; dog houde de laatstvoorgaande manier voor de beste voor het gemelde gebruik, om dat ze het ligtst en minst kostbaar is.

§. 16. Men kan van dit uitgeperste Zap ook een *Aal-besie-wyn*, als 'er geen Zuiker gespaard word, maken, die heel aangenaam smaakt. Het welk geschied door middel van veel Zuiker in het by na uitgeperste Zap (§. 15.) te doen, na dat zulks wat gegist heeft. Hier valt my te binnen, dat, als ik op een tydt by een zeker aanzienlyk Heer, beneffens andere Gasten, aan Tafel zat, 'er een Glas roode Wyn geschonken wierde, en na dat ieder zyn glaasje geledigt hadde, vroeg de Heer Tractator in het rond, wat men van die Wyn oordeelde, en van wat zoort hy was, ieder zeide zyn gevoelen daar over, en schoon ze in die zoort niet over een stemden, zo keurden ze hem egter voor een excelente *Roode Wyn*, waar op den Heer Tractator begon te lagchen, en zeide, dat wy alle bedrogen waren, dat het maar rood Besie-zap was, die hy zelfs dus *geprœpareert* en ons voorgezet hadde, om de liefhebbery, en om onze mening te horen; en hier op kwam andere Wyn op de Tafel: In der daad die *Aal-besie-wyn* was zo wel *geprœpareert*, en smaakte zo naturel na *veritable Wyn*, dat ik geloof, dat de beste kenner daar door hadde kunnen bedrogen worden.

§. 17. De *roode Aal-besien* worden ook in de Keuken gebruikt, tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, en andere dingen, waar van wy de præparatie aan de Koks zullen overlaten. R

§. 18. Aangaande de *zwarte Aal-besien*, die worden weinig gegeten, behalven van zommige byzondere Liefhebbers dier Vrugten, maar men zegt, dat ze zeer gezond en dienstig zyn voor *Jigt*, *Graveel* en *Steen*, weshalven zommige die op *Brandewyn* zetten en daar van by gelegentheid een Romertje vol gebruiken; wegens haar gebruik tegen de Jigt, enz, worden ze ook wel in Zuiker geconfyt, op de wyze als de roode Besien (§ 12.)

VAN DE

§. 1. KRUIS-BESIEN. Dit kleine Heesteragtige Gewas word genaamt in het *Nederduitsch*, Kruis-besie. Kruis-besie-boom. Stekel-besie. Kroes-besie. *Latynsch*, Grossularia. Uva crispa. Uva sprua. Ribes aculata. *Hoogduitsch*, Stachel-beer. Stichel-beer. Kraus-beer. Klooster-beer. Kreüsel-beer. *Fransch*, Grosselier. *Engelsch*, Goesberry. *Deensch*, Stikel-baer. Krus-baer. *Zweedsch*, Krus-baer. Stekel-bär.

Daar zyn verscheide Zoorten of Veranderingen van, als;

1. DE GEMENE GROENE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 2. 253.
Grosfularia majore fructu. *Clus. H.* 120.

2. DE GROOTE GROENE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu rotundo providante. *Nobis*.

3. DE GEMENE WITTE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu albo. *Nobis*.

4. DE GROOTE WITTE KRUIS-BESIE.

Grosfularia fructu maximo hispido, margaritorum fere colore. *Raj. Hist.* 1484.
Grosfularia sive Uva crispa alba, maxima, rotunda. *H. Edinb. Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 2. 253.
Ribes ramis aculeatis erectis, fructu hispido. *Linn. Virid.* 21. *Roj. Prodr.* 270.
Ribes ramis aculeatis, racemis erectis, fructu hirsuto. *Linn. H. Cliff.* 82. *Hort. Upf.* 51.

5. DE LANGE GEELE KRUIS-BESIE.

Grosfularia maxima, subflava oblonga. *H. Edinb. Tournef. Inst.* 639.

6. DE ROODE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu rubro. Deze is rood, rondagtig van Besie, en een groote en kleinder zoort daar van.

7. DE PAARSE. KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, altera, foliis latioribus. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerh. J. A.* 253.
Grossularia spinosa fructu obscuré purpurascente *J. Baub.* 1. 48.
Grosfularia fructu obscure purpurascente. *Cluf. Hist.* 1. 120.
Ribes ramis aculeatis reclinatis. *Linn. H. Cliff.* 82. *Roy. Prodr.* 270.

8. DE KRUIS-BESIE. ZONDER. DOORNS.

Grosfularia simplici acino cæruleo, non spinosa. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 6. 9.

§. 2. De eerste en twede zoort zyn rond van gedaante en groenagtig van Koleur.

De derde en vierde zoort zyn ook rond, maar, ryp zynde, witagtig van Koleur, en de derde zoort is doorgaans wat ruig of hairig: Wordende deze beide voor de smakelykste geagt.

De vyfde zoort, die ook *laage Lombartsche Kruis-besie* genoemt word, is wat langwerpig rond van gedaante, en, ryp zynde, geelagtig van Koleur.

De zesde zoort is rondagtig van gedaante, en rood van Koleur; men vind hier van een groter en kleiner zoort.

De zevende zoort is donker purperagtig van Koleur, en eenigzints langer als rond, ook veeltyds een weinig ruigagtig of hairig; de Bladen zyn groter als van de vorige, en de jonge Loten bogtig nederwaarts gebogen, het welk men egter ook aan zommige der overige zoorten ziet, hoewel niet zo veel of zo krom.

De agtste zoort heeft blauwe Besien, en geen Doorns: Maar deze zoort vind men in deze Gewesten zelden.

§. 3. Een wilde zoort van Kruis-besien groeit in Hoog-duitschland en elders, hier en daar in de Heggen in het wild; brengt heel kleine Besien voort, die meestentyds glad zyn; daar in tegen de meeste van de tamme zoorten groter, en min of meer ruig of hairig vallen, ja men vind een en dezelfde zoort, op de eene plaats zomtyds glad, en op een andere min of meer ruig, het welk van de Grond of het *Climaat* schynt af te hanhen.

Daar is ook nog een zoort met *geel-bonte Bladen*, welke alleen om de Liefhebbery van de Kruidbeminnaars gecultiveert word.

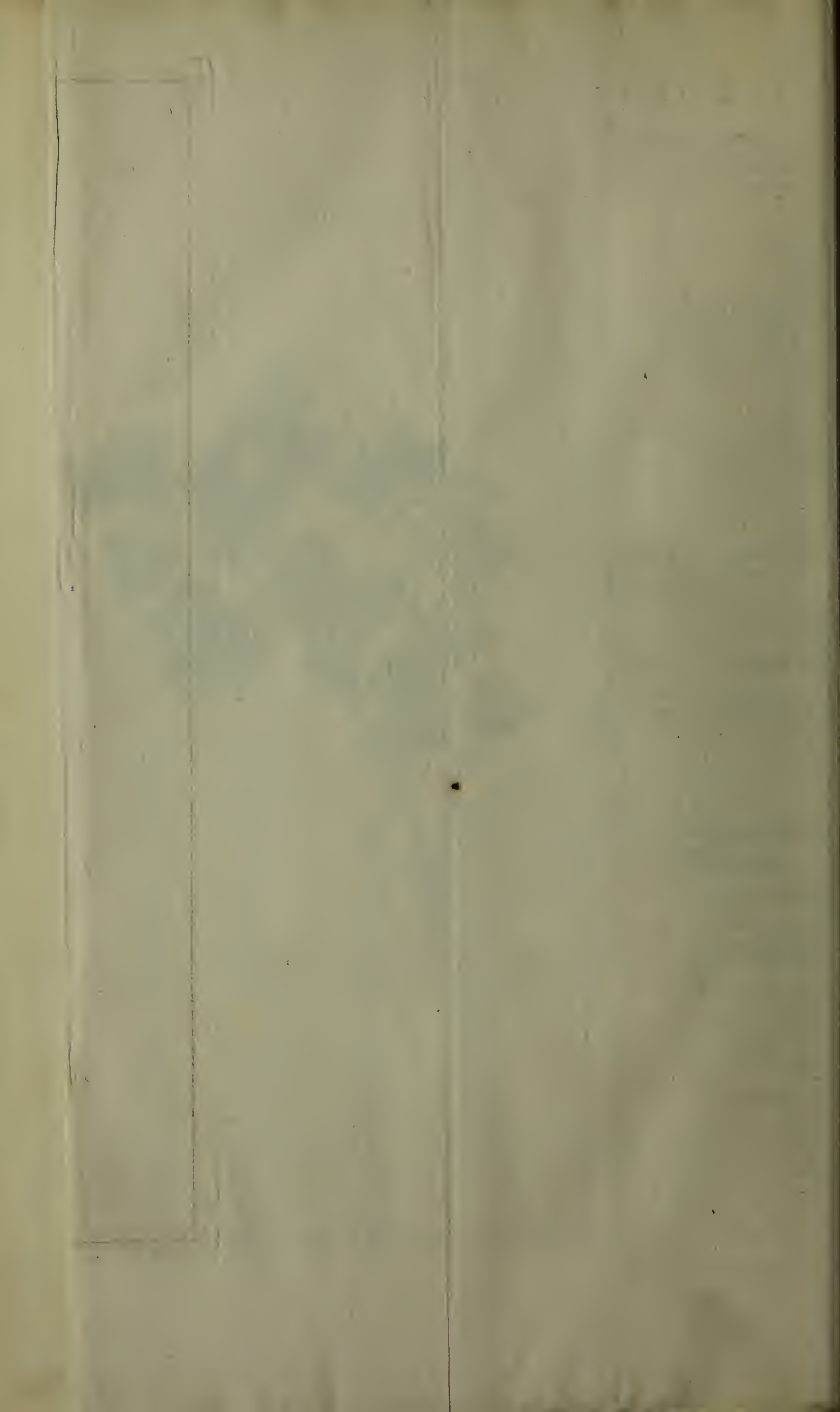
§. 4. De *Kruis-besien* begeeren dezelfde zoort van Grond, Standplaats, en Cultuur als de *Aal-besien*, en worden ook op dezelfde wyze voortgekweekt; weshalven ik het onnodig agt, om hier daar van wydlopig te schryven: Ik zal alleen nog iets zeggen van derzelver Oeconomisch gebruik.

§. 5. Dezelve worden, om uit de hand te eeten, juist niet zeer veel geagt, dewyl ze niet zeer verheven van smaak zyn, hoewel ze ook hare beminnaars hebben, zynde de groote witte de smakelykste: Ze dienen hier te Lande en elders meest voor de Keuken, en zulks eer ze ryp zyn, om dezelve by Vleesch of Visch te stoven, of 'er een apart By-gerecht met Zuiker of Syroop van te maken, en by Vleesch of gebraden Visch te eeten, en dus zyn ze, wel toebereid zynde, eene zeer aangename Spyze, welke Appetyt of Eetens-lust verwekt, en gezond voor de Maag is.

Tot dien einde worden de onrype Kruis-besien ook wel ingelegd, om ze in de Winter te hebben, zynde

Kruisbesien.





zynde geen van alle Vrugten, die, ingelegt wordende, haren smaak zo natuurlyk behouden als deze. Het Inleggen geschied aldus: Neemt Kruis-besien, die vers geplukt, en nog niet ryp zyn; en verleest ze schoon; doet ze dan in een droge Flesch, maar niet meer dan schaars tot aan den hals toe vol, dog de Flesschen maakt men eerst van binnen droog, met heet Zand, dat 'er de minste vogtigheid niet in blyft; stopt die dan ter degen vast, met een Kurk toe, en bind een Blaasje daar overheen; en wil men die wel bewaren, zo legt men die Flesschen op Latten, het onderste boven, in de Kelder.

Andere koken die, en nemen een Ketel, en leggen Stroo op de bodem, en zetten de Flesschen daar op, en dan vol Water gedaan, en zo te gelyk over het Vuur gehangen, en zagtjes laten koken, een Uur of anderhalf, en dan uit de Ketel genomen: En is men bang, dat de Flesschen zullen springen, zo spreid men een oude Deken op de vloer, en zet de Flesschen daar in, en dekt die toe, om ze van langzamerhand koud te laten worden; en wanneer de Flesschen koud zyn, zo legt men die, het onderste boven in de Kelder, tot dat men ze wil gebruiken.

§. 6. Uit de wel rype *Kruis-besien* kan men ook een *Wyn præpareeren*, aldus: Neemt rype witte of geele *Kruis besien*, van de beste, doet ze, in stukken gekneust zynde, in een zuiver Vat, giet daar over kokend Water, in bekwame hoeveelheid, laat het dan, het Vat wel toegemaakt zynde, zo 3 á 4 Weken leggen, tot dat het Water de kragt of geesten uit de *Besien* getrokken heeft; daar na doet dit Zap, het klare afgegoten of door een fyn Linnen Doekje gefiltreert zynde, in Glazen Flesschen, voegt 'er wat Zuiker by, en laat dezelve, wel digt gestopt zynde, eenigen tyd staan, tot dat alles wel in malkander vergist is, zo heeft men een kragtige Wyn, en die waarlyk heel aangenaam smaakt, en gezond is, de ondervinding hier van zal u overtuigen, gelyk ze my ook gedaan heeft.

VAN DE

§. 1. BERBERISSEN. Dit zeer Doornig Heester-gewas word in verscheide Talen genoemt. In het *Nederduitsch*, Berberisse. Sause-boom. Suuring-boom. Berberis-saude. Boom-surkel. *Latynsch*, Berberis. Crispinus. Spina acida. *Hoogduitsch*, Saurborn. Saurach. Erbsël. Versich. Preissel-beer. *Fransch*, Epine Vinette. Epine aigrette. *Engelsch*, Barbary-Tree. Hauthorn-Tree. *Deensch*, Sur-Torn. Berberis. *Zweedsch*, Berberis.

§. 2. Men vind hier van drie zoorten, als:

1. DE GEMENE BERBERISSE.

Berberis dumetorum. *C. B. Pin.* 454. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh. J. A.* 2. 233.
Berberis vulgo, quæ & Oxyacanthæ putata. *J. Bauh.* 1. 52.
Spina acida 4. *Dodon.*
Berberis. *Lob.*
Berberis spinis triplicibus. *Linn. H. Cliff.* 122. *Flor. suec.* 290. *Mat. med.* 170. *Roy.* 438. *Hall. Helv.* 424.

2. DE BERBERISSE *zonder Korls.*

Berberis sine nucleo *C B. Pin.* 454.
Berberis aspera. *Clus. H.* 121. *Tournef. Inst.* 614.

3. DE BREED-BLADIGE BERBERISSE.

Berberis foliis latissimis, canadensis. *H. R. Paris. Tournef. Inst.* 614.

§. 3. Deze laatste zoort is by ons niet zeer gemeen; dezelve groeit in *Virginien* en *Canada*, enz.; de eerste is de bekendste, dezelve groeit in *Hoog-duitschland* aan den *Rhyn*, in *Hessen*, en elders, op zommige plaatzen in het wild, in de Heggen, Bosschen, enz., op ruwe plaatzen.

De twede zoort verschilt niet van de eerste, dan dat de Vrugten of Besien geen Korls hebben, en zyn derhalven meest geagt om te Confyten, dewyl het zeer moeizaam is, om de Korls tot dien einde uit de kleine Vrugten te pluizen. Men zegt ondervonden te hebben, dat deze zoort zonder Korls zomtyds verandert, en Korls verkrygt, dat ik niet ondervonden heb.

§. 4. Deze *Berberissen* willen alle in allerlei, zo wel Zand- als Klei-agtige, wel liefst vogte gronden, wasfen, en hebben weinig cultuure nodig, kunnen alle ongemakken des Winters gemakkelyk doorstaan, en worden door de Uitlopers ligtelyk voortgeteeld.

Men plant ze door middel van de Wortel-spruiten, hier of daar in een afgezonderde plaats van de Tuin. Ze zyn ook wegens hare scherpe Doorns, en om dat ze digt by een groeijen, dienstig tot Heiningen, om de gemene Vrugt- en andere Hoven daar door te bevryden.

§. 5. De Bladen smaken zuur even als de *Zuuring*, hebbende ook dezelfde kragt, en worden in de Keukens in deszelfs plaats tot Zausen, enz., gebruikt; waar van ook deze Boom of liever Heester de naam van *Sause-boom* voert.

§. 6. De Vrugten worden niet of weinig anders gebruikt, als om dezelve te *Confyten*, of 'er *Syroop*, en *Galeë* van te maken; alle welke *Conserven* zeer aangenaam, gezond, en verkoelende zyn in heete Koortzen, en in heete tyden, even als die van de *roode Aal-besien*, en ook op dezelfde wyze toebereid worden, behalven dat tot het *Confyten* der heele *Berberissen* de Steenen 'er moeten uitgenomen worden, indien men gene hebben kan van die zoort zonder Korls; als mede dat men, indien men geen Vrugten genoeg heeft tot het maken van de *Syroop*, die alleen met Water toebereiden, of wat Zap daar onder mengen kan.

§. 7. Daar worden ook aangename *Tabletten* van gemaakt tot het zelfde voorgemelde gebruik dienstig, op de volgende wyze: Neemt tot het zelve fyne witte Zuiker 8 Lood, *Zap* van *Berberissen* geperst; doet de Zuiker in een Pan, en laat die over een zagt Vuur, door bygieting van een weinig Zap smelten, dezelve geduurig roerende, en zomwylen van het Vuur nemende, en dan,

eer het geheel koud is, 'er weer opzettende, vervolgens als de Zuiker wat droog word, van het overige Zap (niet alle te gelyk) weer wat by de Zuiker doende, tot dat het Zap alle gebezigt is; maar het moet niet koken en gestadig geroert worden; ten laatsten, als de Zuiker bekwaamelyk dik geworden is, zo giet die op een glad vogt met Zuiker bestrooid Plankje, of op een Blik, en wanneer het koud geworden is, zo snyd daar van *Tabletjes*, laat ze drogen, en bewaart ze in een Doos tusschen schoon Papier op een drooge plaats.

§. 8. Het Water waar de niet volkome rype Berberisſen, het zy versch of gedroogt, in gekookt zyn, is heel dienstig voor onzuiver Tand-vleesch en ontsteking der Keel, daar mede gewasschen ende gegorgelt,

§. 9, De binnenste geele Schors der Takken, dient voor de Schilders om daar eene schone geele Verf van te maken,

VAN

§. 1. DE CORNOELJE-BOOM. Dit Gewas word genoemt in het *Nederduitsch*, Cornoelje-boom. *Latynsch*, Cornus. Cornus mas. *Hoogduitsch*, Corneel-Kirschen. Corneel-baum. Welscher-Kirschen-baum. Thierlein-baum. Kurber-baum. *Fransch*, Cornouiller. *Engelsch*, Cornel-Tree. Cornelium-Cherry-Tree. *Deensch*; Corneole-Troe. *Zweedsch*, Corneol-Trä.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-zoorten van dit laage Boom- of Heester-agtig Gewas, als:

1. DE TAMME CORNOELJE-BOOM.

Cornus hortensis mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* Boerh. *J. A.* 256.
Cornus sativa, seu domestica. *J. Baub.* 1. 210.
Cornus. *Dodon. Lob Clus. H.* 12.
Cornus mas. *Tabern.*

2. DE WILDE CORNOELJE-BOOM.

Cornus silvestris mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641.
Cornus mas puniclio. *Clus. H.* 13.
Cornus umbellis involuorum æquantibus. *Linn. H. Cliff.* 38. *Hort. Ups.* 29. *Roj. Prodr.* 249.

De eerste zoort word in de Hoven gecultiveert, en is weer onderscheiden in de Vrugten, die donker-rood, ligt-rood, wit, of was-geel zyn; ook is 'er een zoort die een geheel donker-roode Koleur, en een korter of dikker Steen heeft; dog de eerstgemelde roode zoort is het bekendst, gemeenst, en ook, wegens de Koleur en goede Smaak, het meest geagt.

§. 3. De twede of wilde zoort vind men in *Saxen*, *Thuringen*, *Bohemen*, *Oostenryk*, en elders in het wild; groeit Heesteragtig en brengt kleinder, slegter, dog zomwylen ook wel grooter en zoeter Vrugten voort, als de tamme, daar ze anders niet van verschilt.

§. 4. De *Cornoelje-bomen* willen in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, dog beminnen liefst een goede Zand-grond, waar in ze meer en beter Vrugten geven, ze begeeren ook eene opene Lugt, en verdragen alle ongemakken des Winters zeer gemakkelyk.

§. 5. De Vermeerdering kan geschieden, door de Steen of het Zaad, welke, na de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan hebbende, in het Voor-jaar, in Greppels gezaait, en de opgekomene jonge Boomtjes, 2 á 3 Jaaren oud zynde, verplant, en de Pen-wortel gekort worden: Dog ze worden by ons meest van Uitlopers of Inleggers voortgezet, om dat zulks schielyker en gemakkelyker gaat; ook kan men ze van Stek voortzetten.

§. 6. De *Cornoelje-boom*, die tot een kleine Boom opgroeijen kan, plant men doorgaans hier of daar in de Tuinen, op een afgezonderde plaats, wegens de Vrugt; maar men kan 'er ook Scheerheggen van planten, die heel digt groeijen, 10 á 12 Voeten hoog kunnen worden, en wegens hare mooije glanzende Bladen cierlyk staan; dog hier aan moet men geen Vrugten verwagten, waar toe ze hunne vryheid in de groei vereischen.

§. 7. De rype Vrugten of de *Cornoeljen* hebben een zoete, iets ampere of rynsagtige Smaak, dog ze moeten wel ryp zyn, anders zyn ze trekkende en onsmakelyk, de beste zyn die, welke van zelfs, of als men de Boom wat roert, van de Boom vallen. Ze worden zo wel rauw uit de hand gegeten, als geconfyt; ook kan men 'er Conserf, of Vleesch van maken, welk geschied op dezelfde wyze als by de Kerzen gezegt is; deze dingen versterken wel de Maag, maar moeten niet veel gebruikt worden van die, welke hardlyvig zyn, want ze stoppen, en zyn derhalven dienstig by Roode en andere Lopen, voor Braking, enz.

§. 8. De by na rype *Cornoeljen* worden ook in Edik en Zout gelegt, om vervolgens by Spyze gegeten te worden, als de Olyven, zynde aldus gantsch niet onsmakelyk, en versterken de Maag, en maken Appetyt.

§. 9. Men zegt dat de jonge Bladen van de *Cornoelje-boom*, in de schaduwe gedroogt, en daar na als *Thee* gedronken, zo goed en zelfs liefyker als *Thee* smaken, en even zo gezond zyn; het staat ligtelyk te onderzoeken, dewyl ik 'er nog geen Proef van genomen heb, als zynde nu onlangs eerst daar van onderrigt.

§. 10 Het Hout is zeer hard; en word van de Draaijers tot allerlei cierlyk werk gebezigt; ook gebruiken het de Molenmakers.

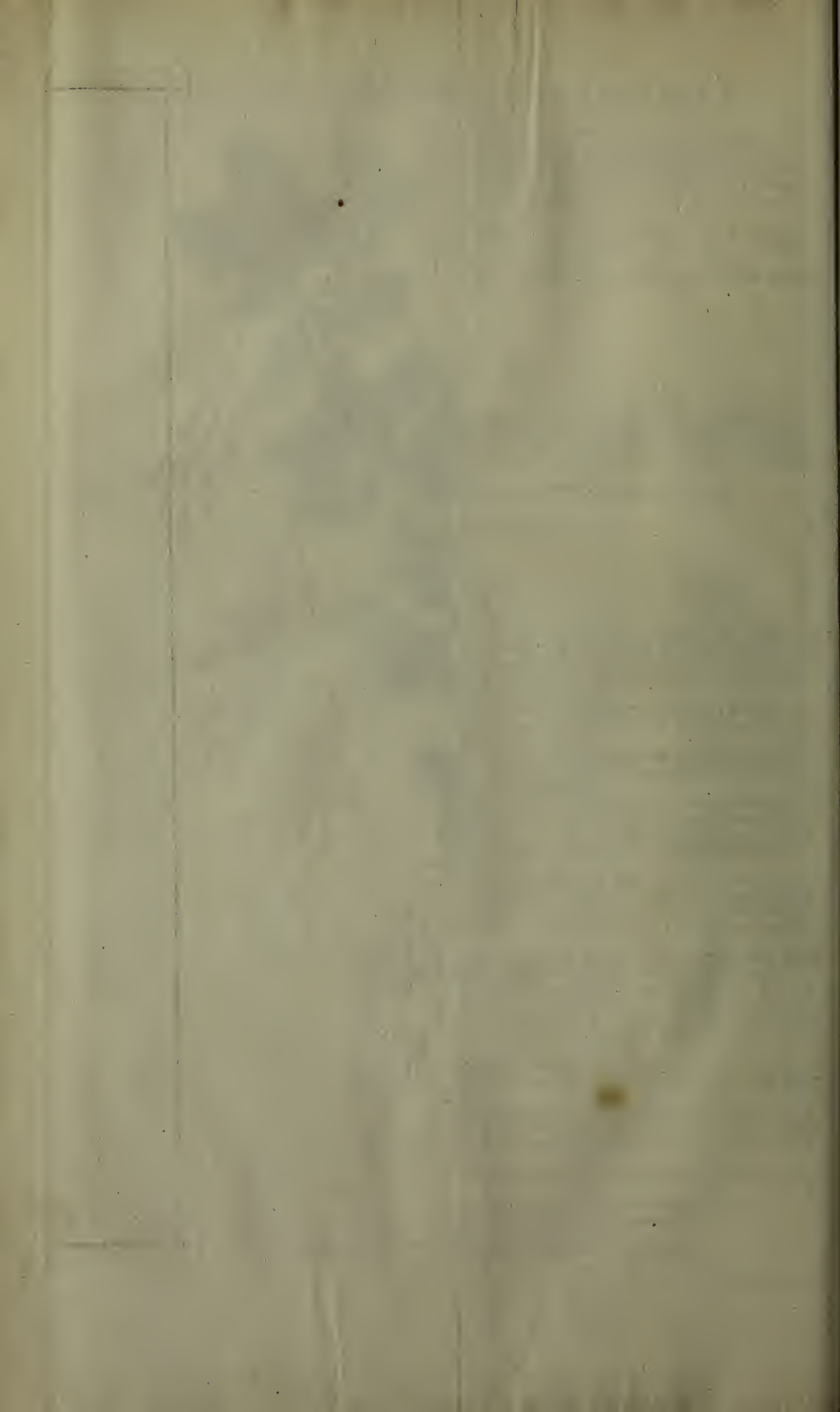
§. 11. Daar zyn nog twee andere Mede-zoorten van Europische *Cornus* of *Cornoelje*, als:

1. *Cornus fœmina.* Deze zal in de volgende Plantagie-Tuin verhandelt worden.
2. Cornus herbacea. *Linn. Flor.* 36. tab. 5. Fig. 3. *Roj. Prodr.* 249.

Cornus pumila herbacea, Chamæ peri climenum dicta. *Dillen. Elsb.* 108. tab. 91.
Periclymenum humili. *C. B. Pin.* 302.

Periclymenum


Berberijsen.



Cornoeltjes.



Periclymenum humile Norwegicum. *C. B. Pin.* 302.
Periclymenum parvum prutenicum Clusii. *J. Baub.* 2. 108.
Chamæpericlymenum prutericnm. *Cluſ. pan.* 88.
Chamæpericlymenum aliud teneriub. *Cluſ. H.* 60.
Periclymeno accedens planta nonanthes noſtras. *Moris. Hiſt.* 3. p. 535.

Dit is een laag, kruidagtig, lang-levend Gewas, dat in de koude Gebergtens van *Hoog-duitſchland*, *Ongaryen*, enz., en inzonderheid veel in de noordlyke Landen, als in *Zweden*, *Noorwegen*, *Moſcovien*, enz., groeit, brengende ronde roode Beſien, veel by malkanderen; voort; ieder met één Zaad korl van binnen; welke Beſien waterig en laf-zoet zyn, dog word hier te Lande weinig gezien, en is ook van weinig bekende dienſt.



NAAM-LYST

Van de VRUGT-GEWASSEN die hier voren verhandeld zyn.